

HRANA

• NOVEMBAR 2009 •

broj **37**

• izdanje za Srbiju •
• godina IV •

• mesečni časopis za gurmane •

VINO

79
din.

Delicious plus

KO KAŽE DA TORTA MORA SVE DA IMA:



15:15 i 18:30
repriza 10:05

FABER

nardi

Eurolux

LINO

generalni sponzor

TORTA BEZ FILA

ISSN 1820-8371



9 771820 837008

PREDJELA

- 6 Pogačice sa kačkavaljem
- 7 Francuski ekleri
- 8 Meso u testu
- 9 Punjene krofnice od krompira
- 10 Rolat sa šunkom
- 11 Sendvič torta
- 13 Puding od sira
- 14 Ruske piroške
- 15 Kroketi od jaja sa sosom od paradajza
- 15 Predjelo od pečurki
- 15 Gibanica od makarona
- 16 Bamiye na američki način
- 16 Paiva pašetice sa subiz sosom
- 17 Teleća pašeta na engleski način
- 18 Carsko predjelo sa salatom od rotkvica
- 20 Šnicle od paprika
- 21 Šnicle od povrća

Lovačko
ribolovačke strane
str. 22-23



Minjine
kućne čarolije
str. 40-43



GLAVNA JELA

- 24 Šnicle sa makaronima u bešamel sosu
- 25 Dominikanski teleći but
- 26 Torta od teleće crne džigerice
- 27 Teleće brizle sa šunkom
- 28 Crna džigerica u sosu od pavlake
- 29 Teleća crna džigerica na tirolski način
- 30 Taz čevap
- 32 Svinjski but u sosu za divljač
- 33 Krmenadle u pikantnom sosu
- 34 Rolat u listovima kupusa
- 35 Svinjsko pečenje na dalmatinski način
- 36 Pile u sosu od oraha
- 36 Čips čiken
- 37 Punjeno pile na bečki način
- 38 Kobasice u maramici
- 38 Paprikaš od štuke u vinu
- 39 Smuđ na krompiru

DESERTI

- 44 Torta "Lana"
- 45 Anina torta
- 46 Torta od oraha sa filom od kafe
- 47 Torta od oraha sa likerom
- 48 Kineska parfe torta
- 49 Čokoladna torta bez fila
- 50 Testo od oraha sa čokoladnim prelivom
- 51 Punjeni čokoladni roladi
- 52 Milina čokoladna pita
- 53 Kolač od krušaka
- 54 Nuklearna štrudla
- 54 Šunka od badema
- 55 Klafoutis od trešanja
- 56 Ukusni desert
- 56 Kolač od oraha i neslanog sira
- 57 Kocke sa puterom prelivenne čokoladom
- 58 Kolač "Lori"

IMPRESUM

Izdavač:
DELICIOUS PLUS
Novi Sad, Braće Popović 2/1
Telefon redakcije: +381 (0) 21 6612-444

Glavni i odgovorni urednik:
Vojko Živojinović

Art direktor:
Maja Zečević

Grafički urednik:
Viktor Markovski

Lektura i korektura:
V. Zdravković

Redakcija:
Gorica Živojinović
Saša Ristić
Ivan Erić

Vesna Zdravković
Duško Gašić
Teodor Jonašku
Minka Bogdanovski
Ilija Bojarkovski

CIP- Katalogizacija u publikaciji
Biblioteka Matice srpske, Novi Sad
641.5

HRANA i vino:
mesečni časopis za gurmane /
glavni i odgovorni urednik
Vojko Živojinović - 2009, br.37 - - Novi Sad:
Delicious plus,
2009. - - ilustr.; 30 cm

Mesečno. - Nastavak publikacije
Debeli ali srećni:
ISSN 1820-8371
COBISS.SR-ID 231810055

Za istinitost informacija na reklamama ne odgovaramo.

Štampa:
Modriani D.O.O., Šimanovci

Distribucija za Srbiju i Crnu Goru:
GLOBAL PRESS d.o.o.
Žorža Klemansoa 24, Luka Beograd a.d., Beograd
tel: +381 112764538, fax: +381 112764166

Distribucija za BiH:
CENTRO-PRES d.o.o.
Bijeljina,
Tel: +387 55/259-040

Pogačice sa kačkavaljem

vreme za pripremu

40 minuta

kompleksnost

srednja

za 4 osobe

- 250 g brašna • 4 jaja
- 200 g kačkavalja • 100 g kajmaka
- 1 svež kvasac • 200 ml mleka
- 200 ml kisele pavlake
- 50 g rendanog parmezana
- 1 mala kašika kima • ulje
- so i mleveni crni biber

komentar

Nestale su za sekundu.

U zagrejano mleko dodamo kvasac i mešamo žicom za mučenje dok se kvasac ne rastopi. U veći sud stavimo brašno. U drugi sud stavimo kajmak, dodamo 3 jaja, sitno izrendan kačkavalj, posolimo, pobiberimo i promešamo. Smesu dodamo u sud sa brašnom, mešamo dok se smesa ne sjedini i po potrebi dodajemo još mleka. Na pobrašnenoj radnoj površini premesimo testo. Od testa oklagijom razvučemo koru. Pomoću kalupa od testa vadimo okrugle forme koje poredamo u tepsiju obloženu kuvarskim papirom. Kuvarskom četkom, izmučenim jajetom, premažemo pogačice. Na svaku pogačicu nanese rendan parmezan i kim. Nožem svaku pogačicu zasečemo po sredini. Pečemo 20 minuta na 250°C.

Tanjir za serviranje ukasimo listovima rikule. Parčad pečenice savijemo na polovine i poredamo na tanjir. Zatim na tanjir stepenasto poredamo pogačice. Na drugi kraj tanjira stavimo listove rikule i dve polovine rotkvice. Na listove rikule nanese kiselu pavlaku. Sa nekoliko maslina završimo dekoraciju Pogačica sa kačkavaljem.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Traminac, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zlatnožute boje. Odlikuje se naglašenim muskatnim mirisom mešavine cvetova, začina i voća. Ukus je u potpunosti aromatičan, a istovremeno mek i dugotrajan. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



VIC:

Muž izlazi iz kuće, žena gleda **HRANA i VINO**

Muž se vraća sa posla, žena gleda **HRANA i VINO**

MUŽ: Pa dobro toliko vremena gledaš, kada misliš već jednom nešto od toga da naučiš i da napraviš.

ŽENA: I ti celi život gledaš porniće, pa ništa nisi naučio. :) :)



Pripremio: M. Bidovalski. Foto: M. Petrović

komentar

Kakav god komentar da napišemo, neće biti bolji od vica.

Francuski ekleri

vreme za pripremu
kompleksnost

70 minuta
laka

za 4 osobe

- 2 parčeta pilećih grudi
- 150 g seckanih mariniranih šampinjona
- 250 ml vode • 180 g putera • 225 g brašna • 3 jaja
- 1 kašika mešavine začina • 200 g kačkavalja
- 250 ml mleka • ulje • so i mleveni crni biber

U šerpu, na šporetu, sipamo vodu, dodamo 80 g putera, 125 g brašna i neprekidno mešamo varjačem. Kada testo počne da se odvaja od šerpe sklonimo sa šporeta. U ohlađeno testo dodajemo jedno po jedno, 3 jaja, neprekidno mešajući. Testom punimo kuvarski špric. U tepsiji, namazanoj puterom, pomoću šprica od testa formiramo eklere. Pečemo 25 minuta na 250°C ne otvarajući rernu. U šerpi, na šporetu, na rastopljenih 100 g putera pržimo brašno. Sipamo mleko neprekidno mešajući žicom za mučenje. Dodamo mešavinu začina i kada bešamel dobije potrebnu gustinu sklonimo šerpu sa šporeta. Pileće grudi isečemo na kocke i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Kada se meso isprži dodamo sitno isečene šampinjone, posolimo, pobibrimo i promešamo. Kada se šampinjoni isprže, sklonimo

tiganj sa šporeta, dodamo sitno izrendan kačkavalj, bešamel sos i mešamo dok se fil ne sjedini. Ispеčene eklere sečemo na polovinu po dužini. Filom punimo kuvarski špric i nanesemo na donje polovine eklera. Na fil stavimo gornje polovine. Poredamo eklere na tanjir za serviranje i dekoriramo sitno izrendanim kačkavaljem.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Traminac, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zlatnožute boje. Odlikuje se naglašenim muskatnim mirisom mešavine cvetova, začina i voća. Ukus je u potpunosti aromatičan, a istovremeno mek i dugotrajan. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!





Meso u testu

vreme za pripremu**70 minuta****kompleksnost****laka****za 4 osobe**

- 250 g mlevenog svinjskog mesa
- 700 g brašna • 1 glavica crnog luka
- peršun • 2 jaja • 1 kašika svinjske masti
- 1 svež kvasac
- ulje • so i mleveni crni biber

Uveći sud stavimo brašno, posolimo, dodamo kvasac, jedno jaje, 300 ml vode i rukom zamesimo testo.

Ostavimo testo da naraste. Na zagrejanom svinjskom masnoći pržimo sitno isečen crni luk. Kada luk omekša u tiganj dodamo mleveno meso, posolimo, pobiberimo, dodamo sitno isečen peršun i promešamo. Kada se meso isprži sklonimo tiganj sa šporeta. Dodamo jaje i promešamo. Na pobrašnjenom radnoj površini premesimo testo. Sečemo testo na 10 jednakih delova i svaki deo premesimo. Od svakog dela oklagijom razvučemo okruglu koru. Na svaku koru stavimo fil od mlevenog mesa. Savijemo kore na polovine i pritisnemo krajeve da se zalepe. U tiganj na šporetu sipamo veću količinu ulja. Na zagrejanom masnoći pržimo testa sa mesom. Kada

porumene sa obe strane stavimo testa sa mesom na činiju obloženu papirom da upije nepotrebnu masnoću. Meso u testu stepenasto poređamo na tanjir za serviranje i ukrašimo sa dva lista zelene salate.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



Punjene krofne od krompira

vreme za pripremu
kompleksnost

60 minuta
laka

za 4 osobe

• 2 krompira skuvana u ljusci • 300 g brašna

• 200 g krugova šunkarice • 70 g putera

• 200 ml kisele pavlake • 100 ml mleka • 1 svež kvasac

• ulje • so i mleveni crni biber

komentar

Auu, ovo je početak... sa punjenjem.

U veći sud stavimo brašno. Krompire oljuštimo i izgnječimo alatom za pire i dodamo u sud sa brašnom. U zagrejano mleko dodamo kvasac, puter i promešamo. Kada se puter rastopi sadržinu dodamo u sud sa brašnom i krompirom, posolimo, promešamo i produžimo testo da mesimo rukom dodajući pavlaku. Krugove šunkarice isećemo na sitnije kocke. Na radnoj površini testo podelimo na dva jednaka dela i premesimo. Od prvog dela testa na pobrašnjenoj radnoj površini oklagijom razvučemo koru. Kalupom na kori obeležimo okrugle forme. Na svaku formu naneseemo isečenu šunkaricu. I od drugog dela testa na pobrašnjenoj radnoj površini oklagijom razvučemo koru. Pomoću oklagije drugu koru stavimo na prvu. Kalupom vadimo okrugle forme na prethodno obeleženim mestima. Poredamo krofne na pobrašnjenu dasku za sečenje, prekrijemo kuhinjskom krpom i ostavimo da narastu. Narasle krofne pržimo u tiganj u većoj količini zagrejanog ulja. Ispržene krofne stavimo na činiju obloženu papirom da upije nepotrebnu masnoću. Krofne poredamo na činiju za serviranje i naneseemo rendan parmezan.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



Rolat sa šunkom

vreme za pripremu

50 minuta

kompleksnost

laka

za 4 osobe

• 250 g brašna

• 250 g krugova šunkarice

• 300 g kačkavalja

• 300 g kisele pavlake • 5 jaja

• 100 g putera • ulje • so

Ja pa polupamo i odvojimo belanca od žumanca i stavimo u dva veća suda. Mikserom izmutimo belanca. Žumanca posolimo, dodamo polovinu pripremljenog putera, brašno, izmučena belanca i rukama zamesimo testo. Preručimo testo u pravougaonu tepsiju namazanu puterom i izravnamo površinu. Pečemo 20 minuta 180°C. Šunkaricu isečemo na sitnije kocke i stavimo u sud. Dodamo krupno izrendanu polovinu pripremljenog kačkavalja i promešamo. Izvadimo ispečenu koru iz tepsije i isečemo na polovinu po dužini. Na prvu lentu kore naneseemo fil. Na fil stavimo drugu koru i premažemo pavlakom. Na pavlaku naneseemo preostali

izrendan kačkavalj. Vratimo rolat u tepsiju, stavimo u rernu i pečemo još 10-ak minuta na istoj temperaturi. Izvadimo rolat iz tepsije i isečemo na parčad. Četiri parčeta rolat sa šunkom serviramo na tanjir. Dekoriramo grančicama crvenog bosiljka.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Traminac, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zlatnožute boje. Odlikuje se naglašenim muskatnim mirisom mešavine cvetova, začina i voća. Ukus je u potpunosti aromatičan, a istovremeno mek i dugotrajan. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



komentar

Vi ispecite bolje, mi smo žurili:)

za 4 osobe

- 1 hleb • 2 konzerve sardina u paradajz sosu • 300 g krugova šunkarice
- 2 kašike kečapa • 2 paštete • 100 g putera • 350 ml majoneza
- so i mleveni crni biber

Sendvič torta

vreme za pripremu 30 minuta
kompleksnost laka

Hlebu odsećemo krajeve, odstranimo koru i isećemo na 4 lente po dužini. U sud stavimo puter i izmutimo žicom za mućenje. Puterom premažemo prvu lentu hleba. Na puter poredamo krugove šunkarice. Šunkaricu premažemo majonezom. Stavimo drugu lentu hleba i premažemo puterom. Sardine izmiksamo u blenderu, stavimo u sud, dodamo 1 kašiku majoneza i promešamo. Smesu naneseemo na drugu lentu hleba. Na smesu stavimo treću lentu koju premažemo paštetom. Na paštetu stavimo četvrtu lentu hleba. U sud sa preostalim majonezom dodamo 2 kašike kečapa i promešamo. Dobijenom mešavinom premažemo celu tortu. Stavimo tortu natacnu. Preostale krugove šunkarice isećemo na polovine kojima oblepimo stranične delove torte. Kisele krastavce isećemo na tanke krugove i poredamo po straničnim delovima torte. Masline isećemo na parčad. Parčad maslina takođe poredamo po straničnim delovima torte. Gornju površinu torte dekorišemo kečapom. Sa nekoliko grančica mirođije završimo dekoraciju Sendvič torte.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Traminac, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zlatnožute boje. Odlikuje se naglašenim muskatinim mirisom mešavine cvetova, začina i voća. Ukus je u potpunosti aromatičan, a istovremeno mek i dugotrajan. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



komentar
Još nam fali "Burek torta".

Voće na trpezi



Kesten pire jeste ukusan, ali je svakako zdravije da sami oljuštite kesten- dovoljno je sladak i bez šećera. Kako prepoznati kvalitetan plod? Kora prvo treba da je glatka i sjajna. Zatim, kada ga uzmete u ruku, ako je dobar, učiniće vam se da je hladan i vlažan. Ukoliko izaberete plodove koji u ljusci zveče kada ih protresete, nećete se baš najesti. Kestenje ćete najlakše oljuštiti kada ih nožem unakrst zasečete po ravnoj strani, pa ih 5 minuta blanširate u ključaloj vodi. Dok je vruće, oljuštite i istovremeno skinite unutrašnju, belu kožicu. Ili zasečeno kestenje stavite u pleh i 25 minuta pecite na temperaturi od 200 stepeni. I u ovom slučaju ljuštite kestenje dok je vruće.

Jabuka je aktuelno voće za svako godišnje doba, ali je u jesen najukusnija i najboljeg kvaliteta. Ako biste jabuku ipak oljuštiti, prethodno je pola minute držite u vrućoj vodi. Da kriške ne potamne, ostavite ih do serviranja u hladnoj vodi kojoj ste na vrh noža dodali soli. Ne brinite, so neće prominiti ukus jabuke. Ljuske od jabuka ne treba bacati- dobro ih osušite i ostavite u platnenoj kesi, pa ćete uvek imati ukusan i zdrav čaj.

Limun, zdrav i svež, lepe je žute boje. Zelen limun možete upotrebiti pošto sazri- uvijte ga u hartiju i ostavite nekoliko dana. Ali, ukoliko se na zelenom limunu nalaze i bele mrlje, to znači da nije svež, pa možete iskoristiti samo sok. Prvi način da limun ostane svež jeste da ga stavite u teglu i napunite je hladnom vodom koju ćete češće menjati. Na drugi način ćete ga sačuvati i do godinu dana: sveže i potpuno zdrave plodove stavite u besprekorno čistu i suhu teglu koju ćete poklopiti isključivo porcelanskim tanjirićem. Sipajte u tanjirić vodu do ivice i ostavite teglu u prostoriji koja se ne greje. Iz limuna ćete iscediti više soka ako ga prethodno zagrejte u toploj vodi. Kada vam treba samo nekoliko kapi, probodite limun iglom za pletenje, nacerite soka koliko je potrebno i stavite limun u frižider. Iskoristili ste pola limuna, a druga polovina se u međuvremenu osušila. Potopite je u vodu i ostavite nekoliko

sati. To će limunu povratiti svežinu. Kako se druga polovina ne bi osušila, sačuvajte je na sledeći način: na porcelanski tanjirić stavite malo šećera, pa ga poklopite načetom stranom limuna. Ili, izaberite čašu koja je obimom neznatno veća od načetog limuna i sipajte sasvim malo sirćeta. Poklopite čašu tako da je rasečena strana okrenuta prema sirćetu, ali ne sme da padne unutra. U ovom slučaju sirćetna kiselina će oporaviti limun. Koru svežeg limuna lakše ćete narendati ako limun prethodno stavite u zamrzivač.

Kivi je takođe bogat C vitaminom. Kako izabrati najbolji? Kupujte kivi samo sa glatkom ljuskom, bez tragova nagnječenja i pukotina. Takav plod sadrži sve hranljive vrednosti i vitamine. Zatim, "meso" treba da je mekano- ne kupujte tvrde plodove u nadi da će dozreti u kuhinji.

Pomaranđ koja se teško ljušti potopite na trenutak u vrelu vodu.

Banane koje su sasvim zrele odmah odvojite jednu od druge zato što ih zajednička peteljka hrani. U protivnom, vrlo brzo će biti prezele. Zelenе banane ostavite nekoliko dana na peteljci, van frižidera.

Badem ćete oljuštiti bez muke- samo ga poparite vrelom vodom.

Orah je najbolje kupovati u ljusci. Očišćeni brzo oksidišu, a orahovo ulje lako užegne. Jednostavnije ćete razbijati orahe ukoliko ih par sati držite u vodi kojoj ste dodali nekoliko kašičica šećera. Da biste osvežili suva jezgra, ostavite orahe jedan sat u toploj i pomalo slanoj vodi. Nemojte ih seckati, ni mleti, već očišćena cela jezgra oraha stavite u kesice i čuvajte u zamrzivaču.

Lešnik dobrog kvaliteta je pomalo duguljastog oblika i crvenkaste boje. Tvrde ljuske lakše ćete razbiti budete li cele lešnike prethodno kratko peklili u rerni. I ometač ploda vam može zadati probleme kada poželite da ga uklonite. Potopite lešnike u mlako mleko i ne brinite.

Puding od sira

vreme za pripremu
kompleksnost

40 minuta
laka

Izmotimo 3 cela jaja i 1 žumance žicom za mučenje. Dodamo mleko, malo rendanog muskatnog oraščića, pobiberimo, posolimo i promešamo žicom. Parčadima hleba odsećemo korice i stepenasto poredamo u okruglu tepsiju namazanu puterom. Ementaler isećemo na parčad i poredamo po hlebu. Preljemo mešavinom jaja i mleka i dodamo puter isečen na parčad. Pećemo 25 minuta na 150°C. Ispečen puding isećemo na parčad. Pet parčadi serviramo na tanjir i dekorisemo grančicom francuskog peršuna i rotkivom zasečenom u formu cveta.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Traminac, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zlatnožute boje. Odlike se naglašenim muskatnim mirisom mešavine cvetova, začina i voća. Ukus je u potpunosti aromatičan, a istovremeno mek i dugotrajan. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



za 4 osobe

• 10 parčadi tost hleba • 250 g ementalera • 4 jaja • 600 ml mleka

• 75 g putera • muskatni oraščić • ulje • so i mleveni crni biber

komentar

Ja ludog časopisa... !? :)



Pripremio: M. Brodovski. Foto: M. Petrović

VITALON BIOPHARM

ISO 9001:2008 HACCP TÜV BAYERN CERT

STRES; NERVOZA



352,50 din.

LEXOVAL FORTE tablete

sadrže ekstrakte: valerijane, hmelja, melise i mente. Deluje umirujuće, smanjuje nervozu i napetost, ublažava razdražljivost, poboljšava koncentraciju, dobro se podnosi, ne izaziva zavisnost.

MEMORIJA; CIRKULACIJA

MASLINA GINKO tablete



406,00 din.

Ext. masline održava krvne sudove u elastičnom i prohodnom stanju, reguliše holesterol, pomaže prevenciju ateroskleroze, hipertenzije, dijabetesa. Ginko poboljšava koncentraciju i pamćenje, smanjuje mogućnost pojave vrtoglavice, poremećaja periferne cirkulacije (hramanje, grčevi u nogama). U sinergiji ekstrakt masline i ginka pomaže u smanjenju rizika od moždanog udara.

DIJABETES; GOJAZNOST

CIMET + J. SIRČE tablete

Cimet u kombinaciji sa jabukovim sirćetom ublažava problem dijabetesa, potpomaže stabilizaciju šećera u krvi, sagoreva masne naslage, snižava holesterol i povoljno deluje kod tretmana mršavljenja.



432,50 din.

ZGLOBOVI I KOSTI

GLUKOZAMIN + SILICIJUM tablete

Preporučuje se kod upale i otečenosti zglobova, usporava trošenje hrskavice i vezivnih tkiva, osteoartritis i išijasa. Silicijum sprečava dekalifikaciju kostiju, bolna stanja uzrokovana upalom zglobova, pomaže brzom zarastanju kostiju i brzom oporavku nakon sportskih povreda.



406,00 din.

SVE NAŠE PROIZVODE MOŽETE KUPITI U APOTEKAMA

ZA SVE INFORMACIJE JAVITE SE NA KORISNIČKE TELEFONE:

VITALON BIOPHARM Novi Sad,

Tel/fax: 021/6323-262, 6322-702

BIH: ICM Bijeljina +387 55 227 055

CG - FARMEGRA Podgorica



Management system
ISO 9001:2008
HACCP

Ruske piroške

vreme za pripremu
kompleksnost

40 minuta
laka

za 4 osobe

- 300 g lisnatog testa • 200 g sira
- 100 ml kisele pavlake • 4 jaja
- pola male kašike šećera
- 100 g prezle
- ulje • so i mleveni crni biber

Alatkom za pire izgnječimo sir, stavimo u veći sud, dodamo jedno celo jaje, jedno žumance, pavlaku, šećer i promešamo. Na pobrašnjenom radnoj površini od lisnatog testa oklagijom razvučemo koru. Pomoću kalupa od kore vadimo okrugle forme. Treće jaje polupamo, odvojimo belance od žumanca i stavimo u dva različita suda. Četvrto jaje polupamo i dodamo u sud sa belancem. Kuvarskom četkom izmutimo žumance. Izmućenim žumancem premažemo krajeve na polovini formi. Na sredinu formi naneseemo fil od sira. Na filovane forme zalepimo preostale nefilovane forme. Krajeve piroški pritisnemo rukama da se zalepe. U tiganj na šporetu sipamo veću količinu ulja. Viljuškom izmutimo jaje i belance. Svaku pirošku uvaljamo prvo u brašno, zatim u izmućena jaja i na kraju u prezlu. Pržimo piroške na zagrejanom

ulju u tiganju. Ispržene piroške stavimo na činiju obloženu papirom da upije nepotrebnu masnoću. Na tanjir za serviranje stavimo dva lista zelene salate. Na svaki list salate stavimo po jednu kašiku majoneza i po dva kisela krastavca. Zatim na tanjir stepenasto poredamo piroške. Na piroške naneseemo tanku parčad kakavalja. Dekoraciju završimo kečapom na dva kraja tanjira.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Traminac, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zlatnožute boje. Odlikuje se naglašenim muskatnim mirisom mešavine cvetova, začina i voća. Ukus je u potpunosti aromatičan, a istovremeno mek i dugotrajan. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



komentar

E ovo je dekoracija, ko vetar da je dunuo :)



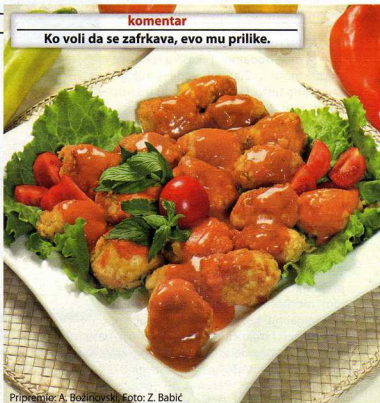
Kroketi od jaja sa sosom od paradajza

za 4 osobe

- 100 g putera • 2 glavice crnog luka • 150 g dimljene slanine • 6 skuvanih jaja
- 400 ml paradajz sosa • 100 g prezle • 1 mala kaš. meš. začina • 5 kaš. brašna
- peršun • 1 kocka za supu • listovi celera • 2 šargarepe
- 250 ml mleka • ulje • so i mleveni crni biber

vreme za pripremu 30 minuta
kompleksnost laka

U šerpu, na šporetu, stavimo 50 g putera da se rastopi. Na rastopljenom puteru pržimo 2 kašike brašna. Sipamo mleko neprekidno mešajući žicom za mučenje. Dodamo mešavinu začina. Kada bešamel dobije potrebnu gustinu sklonimo šerpu sa šporeta. U šerpu, na šporetu, u zagrejanu vodu stavimo kocku za supu. U drugu šerpu, na šporetu, stavimo preostali puter. Na rastopljenom puteru pržimo sitno isečen crni luk. Kada luk omekša u šerpu dodamo šargarepe isečene na tanke krugove, slaninu isečenu na kocke, 3 kašike brašna, sipamo paradajz sos, supu, dodamo sitno isečene listove celera i peršuna, pobiberimo, posolimo, promešamo i ostavimo sos da se kuva. Jaja sitno isečemo, stavimo u veći sud, dodamo bešamel sos, posolimo i pobiberimo. Mesimo smesu rukom. Nauljenim rukama uzimamo od smese i formiramo kuglice veličine oraha. Svaku kuglicu uvaljamo u prezlu i pržimo u tiganju u većoj količini zagrejanog ulja. Kada promene krokete stavimo na činiju obloženu papirom da upije nepotrebnu masnoću. Sos preručimo u cediljku iznad druge šerpe. Kašikom izgnječimo sadržinu u cediljci. Tanjir za serviranje ukrasimo sa dva lista zelene salate na koje stavimo parčad šeri paradajza. Na tanjir serviramo krokete i prelijemo sosom od paradajza. Dekoriramo sa dve grančice nane i jednim šeri paradajzom na sredini tanjira. Prijatno!

VINARSKI PODRUM
TIKVEŠ

Pripremio: A. Božinovski, Foto: Z. Babić

Predjelo od pečurki

vreme za pripremu
kompleksnost

50 minuta
laka

U šerpi, na šporetu, na zagrejanom ulju pržimo sitno isečen crni luk. Kada luk omekša u šerpu dodamo šampinjone isečene na listove, posolimo, pobiberimo, dodamo sitno isečen peršun i promešamo. Kada se šampinjoni isprže sklonimo šerpu sa šporeta. Francuski hleb isečemo na tanke kriške. Jaja isečemo na krugove. Keramičku posudu za pečenje namažemo puterom. Svako parče hleba potopimo u mleko i redamo u posudu. Na hleb naneseemo fil od šampinjona. Na šampinjone poredamo krugove jaja. Prekrijemo kriškama hleba potopljenim u mleko. Na hleb naneseemo pavlaku. Pečemo 20 minuta 200°C. Sečemo predjelo na parčad. Dva parčeta serviramo na tanjir. Ukrasimo sa dva lista zelene salate na koje stavimo po tri kruga crvene paprike.

Uz ovo jelo predložimo da popijete kvalitetno suvo belo vino Traminac, iz vinarskog podruma TIKVEŠ.

Prijatno!



komentar

I lako, i lepo.



Pripremio: A. Božinovski, Foto: Z. Babić

Gibanica od makarona

vreme za pripremu
kompleksnost

60 minuta
laka

za 4 osobe

- 500 g makarona • 8 jaja • 100 g putera • 2 kašike svinjske masti
- 500 g sira • 250 g brašna • 150 g kajmaka • ulje • so

Pripremio: A. Božinovski, Foto: M. Petrović



komentar
Klasika...



U veći sud stavimo brašno, posolimo, dodamo 1 kašiku svinjske masti, 200 ml vode i rukom zamesimo testo. U provreću vodu u šerpi, na šporetu, sipamo ulja, posolimo i stavimo makarone da se kuvaju. Skuvane makarone procedimo, prelijemo hladnom vodom, iscedimo i propržimo u šerpi na zagrejanom puteru. Jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. Mikserom izmutimo belanca. U šerpu sa makaronima dodamo 1 kašiku svinjske masti, kajmak, žumanca, krupno izrendan sir, izmucena belanca i promešamo. Testo podelimo na dva jednaka dela i premesimo. Od prvog dela testa oklagijom razvučemo koru. Stavimo koru u pravougaonu tepsiju, namazanu uljem, prekrivajući i stranične delove. Na koru naneseemo fil od makarona. Od drugog dela testa razvučemo koru. Krajeve prve kore savijemo ka unutrašnjosti. Na fil stavimo drugu koru. Gibanicu namažemo uljem. Pečemo 30 minuta na 180°C. Sećemo gibanicu na parčad. Dva parčeta Gibanice od makarona ser-

viramo na tanjir i dekoriseemo sa dve grančice peršuna.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ. Prijatno!

Bamije na američki način

vreme za pripremu
kompleksnost

50 minuta
laka

za 4 osobe

- 500 g bamija • 2 paradajza • 200 g pečenice • 3 jaja
- 1 konzerva sardina • 1 kašika mlevene crvene paprike • 1 limun
- 3 skuvana oljuštena jaja • 1 češanj belog luka
- ulje • so i mleveni crni biber

komentar
Neuobičajeno jelo, ali ukusno.



sećemo bamije na polovine po dužini i pržimo u šerpi, na šporetu, na zagrejanom ulju. Paradajze oljuštimo, isećemo na kocke i dodamo u šerpu. Zatim dodamo sok od limuna i mlevenu crvenu papriku. Alatkom izgnječimo češanj belog luka i dodamo u šerpu, posolimo, pobiberimo, promešamo i ostavimo sadržinu da se dinstaa 30-ak minuta. Na dva kraja tanjira za serviranje stavimo listove rikule. Skuvana jaja isećemo na polovine. Po tri polovine jaja stavimo na listove rikule. Alatkom zasećemo koru limuna a zatim limun isećemo na krugove. Tri kruga limuna stavimo na treći kraj tanjira. Na krugove limuna poredamo sardine na koje naneseemo koru limuna. Parčad pečenice savijemo na polovine i poredamo na četvrti kraj tanjira. Zatim na sredinu tanjira serviramo Bamije na američki način. Na jelo i tanjir naneseemo ulja. Na bamije naneseemo mleveni crni biber.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!

VINARSKI PODRUM
TIKVEŠ

Pripremio: A. Božinovski, Foto: M. Petrović

EKSCELZIORNO EKSTRAVAGANTNI EKSKLUZIV

HOTELSKA I RESTORANSKA JELA


komentar

Prevod naslova, u sledećem broju.

Paiva paštetice sa subiz sosom

vreme za pripremu
kompleksnost
90 minuta
srednja
za 4 osobe

- 1 pileće grudi • 150 g svežih šampinjona
- 2 kašike brašna • 500 ml mleka
- 2 glavice crnog luka • 3 jaja
- 100 g putera • 200 ml kisele pavlake
- 12 palačinki • ulje • so i mleveni crni biber

S kuvamo pileće meso u slanoj vodi. Udubljena u kalupu (za manje mafine) namažemo puterom. Od palačinki pomoću kalupa odsećemo rebraste okrugle forme koje stavimo u udubljena u kalupu. Na zagrejanom puteru, u šerpi na šporetu, pržimo glavice crnog luka isečene na polukrugove. Kada se luk isprži sklonimo šerpu sa šporeta. U drugoj šerpi, na šporetu, na zagrejanom puteru pržimo brašno. Dodamo mleko i kada bešamel sos dobije potrebnu gustinu sklonimo šerpu sa šporeta.

Pilećem mesu odstranimo kožicu i kosti i izmiksamo u blenderu. Izmiksano meso preručimo u sud. Jaja polumamo i odvojimo belanca od žumanca. Žumanca dodamo u sud sa mesom. Zatim dodamo malo bešamel sosa, pobiberimo, posolimo i promešamo. Šampinjone sitno isečemo odstranjujući ručke, dodamo u sud i promešamo. Fil naneseemo na forme od palačinki u kalupu. Kalup stavimo u

tepsiju u rerni u koju smo sipali vodu. Pečemo 30 minuta na 200°C. Pripremamo subiz sos. Preostali bešamel sos dodamo u šerpu sa isprženim lukom. Mikserom ispasiramo sastojke, dodamo pavlaku i promešamo. Kalup izvadimo iz rerne. Vadimo pašetice iz kalupa i redamo na tanjir za serviranje. Na pašetice i tanjir naneseemo subiz sos. Na list zelene salate stavimo granciću bosiljka i uvijemo u rolat. Rolat isečemo na parčad kojima dekoriseemo tanjir. Poprskamo maslinovim uljem i pobiberimo.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Traminac, iz vinarskog podruma TIKVES, izražene zlatnožute boje. Odlikuje se naglašenim muskatnim mirisom mešavine cvetova, začina i voća. Ukus je u potpunosti aromatičan, a istovremeno mek i dugotrajan. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



Teleća pašteta na engleski način

vreme za pripremu
kompleksnost

150 minuta
srednja

za 4 osobe

- 1 kg telećeg mesa od ruže • 2 glavice crnog luka
- 1,2 kg lenti dimljene slanine • peršun
- 1 mala kašika tucane paprike • muskatni oraščić • 7-8 karanfilića
- 2 grančice ruzmarina • 1 kašika majorana • 3-4 lovorofova lista
- štapić cimeta • 200 ml belog vina • ulje • so i mleveni crni biber

U šerpu, na šporetu, stavimo karanfiliće, ruzmarin, lovorofove listove, majoran, štapić cimeta, tucanu papriku i promešamo. Propržene začine preručimo u drvenu činiju, posolimo, dodamo malo rendanog muskatnog oraščića i usitnimo tučkom. Preručimo začine kroz cediljku u sud. Glavice crnog luka sitno isečemo. Alatkom sameljemo peršun. Meso isečemo na tanke šnicle. Šnicle posolimo sa obe strane, pobiberimo i istanjimo kuvarskim čekićem. Celu unutrašnjost pravugaonog kalupa obložimo lentama slanine ne savijajući krajeve. U kalup naneseemo deo isečenog crnog luka, samleven peršun, naneseemo mešavinu začina iz suda i pobiberimo. Zatim u kalup poredamo šnicle. Na šnicle poredamo lente slanine. Ponovo naneseemo isečen crni luk. Na luk poredamo šnicle na koje naneseemo mešavinu začina i samleven peršun. Redamo lente slanine i naneseemo preostali isečen luk, preostali samleven peršun, mešavinu začina i poredamo preostale šnicle. Na šnicle naneseemo preostalu mešavinu začina, sipamo belo vino i šnicle prekrijemo krajevima slanine. Pečemo 2 sata na 200°C. Paštetu prekrijemo činijom na koju stavimo teg i ostavimo da odstoji 24 sata. Paštetu prevrnemo na dasku za sečenje i isečemo na parčad. Činiju za serviranje ukrasimo listovima zelene salate. Zatim na činiju stepenasto poredamo parčad paštete. Sa nekoliko krugova crvene paprike na dve strane činije dekoriramo paštetu.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Merlo, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, rubincrvne boje. Odlikuje se aromom prezrelog grožđa, meda i karameliziranih šumskih plodova. Harmonični ukus ovom vinu daje balans kiseline, ekstrakta alkohola, zaokružen sladjikavim i jakim ukusom. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



komentar

Ko voli meso, neka izvoli.

Carsko predjelo sa salatom od rotkvice

vreme za pripremu
kompleksnost

90 minuta
laka

za 4 osobe

- 2 veze rotkvice • 300 g svinjske krtine • 6 skuvanih jaja
- 1 zemička • 250 ml kisele pavlake • 1 kašika brašna • 1 jaje
- 1 mala kašika mlevenog belog bibera • 1 limun
- 1 glavica crnog luka • maslinovo ulje
- ulje • so i mleveni crni biber

komentar

2 u jednom - i salata, i jelo.



U tepsiju stavimo meso, poprskamo uljem, posolimo, prelijemo sa 250 ml vode, stavimo tepsiju u rernu i pečemo 45 minuta na 250°C. Zemičku iskidamo na parčad, stavimo u sud i prelijemo vodom. Omekšanoj zemički istisnemo višak vode i stavimo u drugi sud. Meso isečemo na parčad i sameljemo u mašini. Zatim sameljemo luk isečen na parčad, zemičku i dodamo u sud sa samlevenim mesom. Sadržinu u sudu pobiberimo, posolimo, dodamo jaje, promešamo i produžimo smesu da mesimo rukom. U smesu dodamo brašno i premesimo. Uzimamo od smese, raširimo smesu na ruci, na sredinu stavimo kuvano jaje i zatvorimo smesom praveći okruglu formu. Na isti način pripremimo sve forme. Svaku formu uvaljamo u brašno i pržimo u zagrejanom ulju. Ispržene forme stavimo na činiju obloženu papirom da upije nepotrebnu masnoću. Rotkvice isečemo na tanke

krugove i stavimo u veći sud. Posolimo, prelijemo limunovim sokom i maslinovim uljem. Nanesemo mleveni beli biber, dodamo pavlaku i promešamo. Tanjir za serviranje ukasimo sa dva lista zelene salate. Na listove salate nanesemo salatu od rotkvice. Forme sečemo na polovine i serviramo na tanjir. Dekoriramo grančicom peršuna.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



Šnicle od paprika

vreme za pripremu 60 minuta
kompleksnost laka

za 4 osobe

- 10 paprika • 3 paradajza
- 2 kašike prezle • 3 jaja
- 1 kašika brašna
- ulje • so i mleveni crni biber

Na zagrejanom ulju, u tiganju, ispržimo paprike. Paradajze isečemo na polovine, krupno izrendamo i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Posolimo, pobiberimo, promešamo i kada paradajz sos dobije potrebnu gustinu sklonimo tiganj sa šporeta. Paprike oljuštimo, odstranimo peteljke i semenke i sameljemo u mašini. Na zagrejanom ulju, u šerpi na šporetu, pržimo samlevene paprike. Posolimo, promešamo i kada tečnost ispari sklonimo šerpu sa šporeta. Dodamo prezlu, brašno, jedno jaje i mešamo varjačem dok se smesa ne sjedini. Preostala dva jaja polupamo u sud i izmutimo viljuškom. Nauljenim rukama uzimamo od smese sa paprikama i formiramo šnicle. Svaku šniclu uvaljamo prvo u brašno, zatim u izmučena jaja i na kraju u prezlu. Na zagrejanom ulju, u tiganju,

pržimo šnicle. Ispržene šnicle stavimo na činiju obloženu papirom da upije nepotrebnu masnoću. Tiganj sa paradajz sosom vratimo na šporet. Zagrejeni sos procedimo kroz cediljku u sud. Na jednu stranu tanjira serviramo prethodno pripremljen pire krompir. Na drugu stranu nanesemo paradajz sos. Na sos stepenasto poredamo šnicle od paprika. Dekoriramo grančicom mirodije.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Traminac, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zlatnožute boje. Odlikuje se naglašenim muskatnim mirisom mešavine cvetova, začina i voća. Ukus je u potpunosti aromatičan, a istovremeno mek i dugotrajan. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



komentar

Taman za jesen.



Šnicle od povrća

vreme za pripremu
kompleksnost

60 minuta
laka

komentar

Ako već nema ptice praside... to jel!

za 4 osobe

- 2 oljuštena krompira • 3 šargarepe • 100 g graška
- 100 g listova spanaća • 250 g cvetova karfiola • 1 kašika senfa
- 100 g konzerviranih zrna kukuruza • 1 limun • 3 jaja
- 4 skuvana jaja • 200 ml kisele pavlake • 100 g prezle
- 100 g brašna • ulje • so i mleveni crni biber

Vrelu vodu u šerpi, na šporetu, posolimo i dodamo krompire, karfiol i šargarepe. Šerpu poklopimo i ostavimo sadržinu da se kuva 30-ak minuta. Pripremamo majonez. Skuvana jaja presećemo na polovine, žumanca stavimo u cediljku iznad suda i izgnječimo kašikom. Kašikom izgnječimo žumanca. Dodamo pavlaku i promešamo žicom za mućenje. Zatim dodamo sok od limuna, posolimo, pobiberimo, dodamo senf, malo ulja i promešamo žicom za mućenje. Pripremamo šnicle. Skuvano povrće izvadimo iz šerpe i stavimo u cediljku. Vratimo šerpu na šporet i stavimo listove spanaća da se obare. Obarene listove dodamo u cediljku. Na dasci za sečenje sitno isećemo svo povrće i stavimo u veći sud. Dodamo grašak, zrna kukuruza, jedno celo jaje, jedno žumance, posolimo i promešamo. Preostalo jaje polupamo u sud i izmutimo viljuškom. Uzimamo od smese, formiramo šnicle, uvaljamo u brašno, zatim u izmuceno jaje i na kraju u prelzu i pržimo u tiganju u većoj količini zagrejanog ulja. Ispržene šnicle stavimo na činiju obloženu papirom da upije nepotrebnu masnoću. Dve kriške limuna stavimo na činiju za serviranje. Zatim na činiju stepenasto poredamo šnicle od povrća i prelijemo prethodno pripremljenim majonezom. Ukrasimo sa još dve kriške limuna na suprotnom kraju činije. Dekoriramo listovima peršuna.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Traminac, iz vinarskog podruma TIKVES, izražene zlatnožute boje. Odlikuje se naglašenim muskatnim mirisom mešavine cvetova, začina i voća. Ukus je u potpunosti aromatičan, a istovremeno mek i dugotrajan. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



O težem načinu lovljenja



podizanje, a osmica se upotrebljava za velika rastojanja. Konkretno kod jarebica koje smo promašili pri poletanju, pa se odaljila ili, pak, ako imamo još neku jarebicu za odstrel, dok smo gađali prvu. Odstrel zečeva je sličan: ako ga nismo pogodili sa desetakom tada sa osmicom imamo veliku šansu da ga dohvatimo na rastojanju većem od prvog patrona, a i zbog toga što je krupnija divljač, pa je potrebna i veća sačma da se obori. Ti lovci koji love isključivo samo jarebice polke, koriste patrone sa kombinovanom sačmom: za prvi patron 12-ka, za drugi patron 10-ka ili, pak, 10,10. Samo pri kraju lovačke sezone se upotrebljava za dve patrone osmica, pa čak i za drugi patron šestica. To se tako radi iz nekoliko razloga. Temperatura vazduha je niska, pa je vazduh gust i potrebna je krupna sačma sa velikom kinetičkom energijom da se dobije isti efekat na istoj daljini kao što se dobija pri toplijem vremenu kada je vazduh redi. Popularno,

lovci imaju običaj za ovaj efekat da kažu da se krupnija sačma ne hladi tako lako pri odstrelu, kao što je slučaj sa sitnijom. To je samo razgovorno tumačenje, razlog zašto se puca sa krupnom sačmom u poslednjim lovnim danima predviđenim za lovljenje zečeva i jarebica je faktor što je divljač već i više puta uznemiravana (u prethodnim lovnim danima).

Divljač stiče iskustva od kontakta sa

lovcima, pa tako, ima veće saznanje da pri svakom približavanju ljudima, koji drže nešto u vidu štapa u rukama, treba preventivno brzo i na veliko rastojanje da pobegnu od njih, odnosno da poleti. Pri takvim slučajevima nije poželjno da se duplira pri odstrelu po divljači u letu, budući da će i sa drugim odstrelom teško imati siguran pogodak, pošto je i za prvi odstrel diskutabilna daljina. Divljač, konkretno jarebica, u iznad 30% je u takvim slučajevima samo oborena, ali ne i odstreljena. Zato, to treba da se dovrši. Budući da je lovac bez lovačkog psa, treba brzo da reaguje. To, konkretno, znači da treba da potrči na mesto gde je pala jarebica, da ne gleda na drugu stranu i istovremeno da napuni pušku ako ima mogućnosti. Zatim, da zastane pred mogućom lokacijom oborene jarebice. Poželjno je da ostavi trag na određenoj granici ili da zapamti neki vid vegetacije, na primer, na određenom mestu oko kojeg traži. Pritom treba često da zastajkuje. Ako je jarebica ranjena, ona u tom momentu u kojem lovac zastane, iako pritažena i kamufilirana, smatra da je otkrivena i boriće se da poleti ili ako može da potrči. Tada se dostreljuje ili ako se može, hvata. Ukoliko je jarebica odstreljena sigurnim pogotkom, tada potraga traje duže, posebno ako je gusta vegetacija na mestu na kojem se traži. Ali, pažljiv i stipljiv lovac, sigurno će pronaći odstreljenu jarebicu.

- Sa dobrim pogledom!

Ilija Bojarovski - "Lovačko oko"

Ovom prilikom ćemo govoriti o jednom o najtežih načinu lovljenja zečeva i jarebica. To je lov u kojem lovci love sami i bez lovačkog psa. Prvenstveno je potrebno da lovac bude brz i siguran strelac. Zatim je potrebno da zna dobro način života, kretanje i odbranu divljači koju lovi. Preporučljiva je upotreba patrona sa kombinovanom veličinom sačmi: broj 10 i broj 8. Desetka se upotrebljava kao prvi patron (za prvi odstrel) za jarebice na poletanju ili za zeca na

Gulaš od sretine

vreme za pripremu

80 minuta

kompleksnost

laka

za 4 osobe

- 1,5 kg srnećeg mesa • 5 paradajza • 2 crvene paprike
- 3 glavice crnog luka • 2 kašike mlevene crvene paprike
- 2 šargarepe • 3 kašike brašna • 300 ml belog vina • 500 ml vode
- 1 kašika mešavine začina • 4 češnja belog luka
- ulje • so i mleveni crni biber

Srnećem mesu (koje je prethodno odstojalo u marinadi) odstranimo kosti i isećemo na kocke. Glavice crnog luka i češnjeve belog luka sitno isećemo. Paprike isećemo na kocke. Šargarepe krupno izrendamo. Paradajze oljuštimo i isećemo na kocke. U šerpi, na šporetu, na zagrejanom ulju pržimo parčad mesa. Kada se meso proprži dodamo isečen crni luk, izrendane šargarepe, isečene paprike, beli luk i paradajze. Zatim dodamo 3 kašike brašna, 2 kašike mlevene crvene paprike, mešavinu začina, posolimo, pobiberimo, sipamo vino, vodu, promešamo, poklopimo šerpu i ostavimo sadržinu da se kuva 50 minuta. Gulaš serviramo u dublji činiji i dekorišemo sitno isečenim peršunom.

Prijatno!



CRVENPERKA

Ilepotica dobrog ukusa

Lepe devojke, vitke i kao po istoj meri vajane- istog uzras- ta, prolaze pored vašeg stajališta na tihom delu korzoa, obučene u crvenu odeću ili sa crvenim aplikacijama na odeći i pri tome se povremeno okreću nazad sa prikrivenim osmehom. Kada se udalje pred očima ostavljaju samo crvene nijanse po kojima se još raspoznaju u daljini i njihove osmehe koji nalikuju na prekrasan blesak neke ribe. Kada prođu takve lepote pored vas, pa kada se posle toga priča, neodmenljivo je da se opišu jednom rečju: crvenperka.

Tačno takva je i u prirodi.

Crvenperka je druželjubiva riba. Žive u velikim jatima i podeljene spram starosnim grupama, odnosno, ribarski rečeno, sve crvenperke u jednom jatu su jednake veličine, odnosno starosti, pardon, uzrasti. Jer, poznato je da ribe nikad ne stare. Barem na Balkanu je tako.

Crvenperka voli tihe i tople vode, zarasle bujnom podvodnom vegetacijom, gde nalazi izobilnu hranu i od biljnog i od životinjskog porekla: razne crve, larve od insekata ili druge organizme, kao i razne vrste biljne hrane. Samo u retkim slučajevima veće crvenperke se zaleću i na sitnije ribice.

Polnu zrelost dostiže već u drugoj godini, pa su zato ove vrste ribe mnogo plodne i masovno zastupljene u vodama u kojima žive. Ona je široko rasprostranjena i sreće se u vodama Dunavskog, Jadranskog sliva, a i u vodama Vardarskog sliva. Ima ih i u većim prirodnim i veštačkim jezerima. Posebno je interesantna, lepa, a i dobrog ukusa crvenperka iz prirodnog Dojranskog jezera u Makedoniji (Rutilus rutilus dojraneis Kar. Leuciscus pigus virgo dojraneis Kar.). Inače spram uzrasne klase i veličine u ovom prirodnom jezeru se razlikuju: sitne crvenperke



veličine od 12 do 14 cm, zatim, nazovi babadžan- starosti oko 1 godine, zatim dvogodišnje, imenovane kao i njihovo osnovno ime- crvenperke veličine od 20 do 30 cm i platica- crvenperka starosti od 3 godine i veličine iznad 30 cm. Prilikom mreštenja jedna ženka može da položi i do 300.000 ikri, što se za nekoliko toplih dana realizuje u ribice.

Sportski i rekreativni ribolovci najviše love na plovku sa mamcem kuvane pšenice, ali uspešan mamac su i crvi. Treba da se bude na mestima gde obično boravi ili prolazi i da se bude strpljiv. Ona ima jako ukusno meso i ako je probate pripremljenu na dojranski način, pečenu na trsci, tada ćete postati njezin redovni obožavalac na trpezi, a pri tome, normalno, pokraj trpeže će se uzdisati za onima što otplivaju obučeni u crveno odelo ili sa crvenim aplikacijama na odeći... Eh, te lepe crvenperke, koliko su uzdah izmamile od balkanskih ribara...

-Bistro!

Ilija Bojarovski- "Lovačko oko"

Kroketi od ribe i povrća

vreme za pripremu

80 minuta

kompleksnost

srednja

za 4 osobe

• 1,5 kg ribe crvenperke • 2 oljuštena krompira • 200 g graška

• 2 šargarepe • 150 g krugova pileće šunkarice • 200 g svežih

šampinjona • 6 jaja • prezla • 30 g putera • 20 g brašna • 250 ml mleka

• 1 kašika mešavine začina • maslinovo ulje • so i mleveni crni biber

Ribama odstranimo glave, peraja i repove. Kuvamo ribu sve dok meso ne počne da se odvaja od kostiju. Skuvanim ribama odstranimo krupnije kosti a zatim dva puta meso ribe sameljemo u mašini zajedno sa šunkaricom. U šerpu sa vodom, na šporetu, stavimo šampinjone da se kuvaju. Dodamo grašak, šargarepu isečenu na kocke i krompir isečen na krupniju parčad. U tiganju, na šporetu, na rastopljenom puteru pržimo brašno. Sipamo mleko i mešamo žicom za mućenje. Kada bešamel sos dobije potrebnu gustinu sklonimo tiganj sa šporeta. Skuvano, ohlađeno i oceđeno povrće izmik- samo u blenderu i dodamo u sud sa ribom. Dodamo ohlađen bešamel sos, tri žumanca, mešavinu začina, posolimo, pobebimo i mešamo varjačom dok ne dobijemo homogenu smesu. Preostala tri jaja i tri belanca izmutimo viljuškom. Kašikom uzimamo od smese i stavimo u brašno. Rukama formiramo krokete, uvaljamo u jaja, zatim u prezlu i pržimo u tiganju na zagrejanom maslinovom ulju. Kada kroketi porumene sa svih strana stavimo ih na činižu obloženu papirom da upije nepotrebnu masnoću. Na činižu za serviranje u krog poredamo krokete. Između kroketa stavimo parčad kiselih krastavaca. Na sredinu činiže stavimo list zelene salate. Na salatu stavimo polukrugove paradajza. Dekoraciju završimo grancicom peršuna na sredini činiže. Prijatno!

www.hranaivino.tv



Šnicle sa makaronima u bešamel sosu

vreme za pripremu 80 minuta
kompleksnost laka

za 4 osobe

- 1 kg teleće krtine • 250 g makarona u formi spirala • 2 kaš. brašna
- 70 g putera • 100 g rendanog parmezana • 1 kašika svinjske masti
- 500 ml mleka • ulje • so i mleveni crni biber

U šerpu sa provrelom vodom, na šporetu, stavimo meso da se blanšira. U drugu šerpu sa provrelom, posoljenom vodom u koju smo sipali malo ulja stavimo makarone da se kuvaju. U pravougaonu tepsiju stavimo svinjsku mast. Stavimo blanširano meso u tepsiju, posolimo i prelijemo sa 2-3 kutlače tečnosti u kojoj se blanširalo. Pečemo 45 minuta na 250°C. Na rastopljenom puteru, u tiganju, pržimo brašno. Neprekidno mešajući žicom za mučenje u tiganj sipamo mleko. Posolimo, promešamo i kada bešamel sos dobije potrebnu gustinu sklonimo tiganj sa šporeta. Meso isečemo na tanku parčad. Keramičku posudu za pečenje poprskamo uljem. U posudu naneseemo polovinu skuvanih makarona. Na makarone poredamo parčad mesa. Na meso naneseemo bešamel sos. Na sos naneseemo rendan parmezan. Zatim u posudu naneseemo preostale makarone. Nanesemo parmezan i stavimo posudu u rernu. Pečemo 20 minuta na 200°C. Izvadimo posudu iz rerne i jelo dekoriramo grančicom francuskog peršuna i kečapom.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Vranac intenzivne tamnorubine crvene boje. Vino ima naglašenu aromu izmešanih suvih šljiva, kupina i ribizli. Odlikuje se bogatim i punim ukusom, sa puno tanina i jedinstvenim finišem. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



komentar

Od presudne važnosti je da makaroni budu spiralni.

komentar

Pametan komentar: But ne mora da bude iz Dominikanske republike.



Hr. Jovanović / M. Petrović / Foto: N. Stojčević

Dominikanski teleći but

vreme za pripremu
kompleksnost

150 minuta
srednja

za 4 osobe

- 1 kg teleće krtine od buta • 250 g dimljene slanine
- 3 glavice crnog luka • 1 kašika brašna • 200 g rezanaca
- 200 ml belog vina • 4 kisela krastavca
- 1 kašika svinjske masti • 1 goveđa kocka za supu
- 150 ml kisele pavlake • ulje • so i mleveni crni biber

Meso nožem zasećemo na više mesta formirajući džepove a zatim pobiberimo i posolimo. Dva kisela krastavca isećemo na četvrtine po dužini. Polovinu pripremljene slanine isećemo na duguljastu parčad. Parčadima slanine i krastavaca punimo zaseke u mesu. U šerpu, na šporetu, stavimo polovinu pripremljene svinjske masti da se rastopi. Na zagrejanj masnoći pržimo meso. U drugu šerpu sa vodom, na šporetu, stavimo kocku za supu. Kada meso porumeni sa svih strana u šerpu dodamo sitno isećene 2 glavice crnog luka, posolimo, pobiberimo i promešamo. Kada se luk isprži u šerpu sipamo belo vino, supu, poklopimo šerpu i ostavimo meso da se dinsta 20-ak minuta. Preostalu glavicu crnog luka isećemo na tanke krugove i razlistamo na prstenove. Preostale kisele krastavce i slaninu isećemo na tanku duguljastu parčad. U drugu šerpu, na šporetu, stavimo preostalu svinjsku mast. Na rastopljenj masoći pržimo parčad slanine, kiselih krastavaca i prstenove crnog luka, posolimo i pobiberimo. Vodu u trećoj šerpi na šporetu posolimo, sipamo malo ulja i stavimo rezance da se kuvaju. Skuvane rezance procedimo i dodamo u šerpu sa slaninom, krastavcima i lukom. Promešamo i sklonimo šerpu sa šporeta. Šerpu sa mesom

stavimo u rernu. Pećemo 90 minuta na 220°C. Meso izvadimo iz šerpe i stavimo na dasku za sećenje. Preostalu sadržinu iz šerpe prerućimo u manju šerpu i stavimo na šporet. U šerpu sa sosom dodamo 1 kašiku brašna i promešamo žicom za mućenje. Dodamo pavlaku i promešamo. Kada sos dobije potrebnu gustinu sklonimo šerpu sa šporeta. Sos nanesemo na činiju za serviranje. Zatim na činiju serviramo rezance sa slaninom, krastavcima i lukom. Meso isećemo na tanku parčad. Parčad mesa stepenasto poredamo na rezance. Peršun sitno isećemo i nanesemo na jelo.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Merlo, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, rubincrvne boje. Odlikuje se aromom prezele grožđa, meda i karameliziranih šumskih plodova. Harmonični ukus ovom vinu daje balans kiseline, ekstrakta alkohola, zaokružen sladjikavim i jakim ukusom. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijetno!



Torta od teleće crne džigerice

vreme za pripremu 70 minuta
kompleksnost srednja

za 4 osobe

- 500 g teleće crne džigerice • 2 jaja
- 1 zemička • 1 glavica crnog luka
- 150 ml mleka • 100 g putera
- ulje • so i mleveni crni biber

Glavicu crnog luka sitno isečemo i pržimo na zagrejanom puteru u šerpi na šporetu. Luk posolimo i pobiberimo. Kada luk omekša sklonimo tiganj sa šporeta. Zemičku iskidamo na parčad, stavimo u sud i prelijemo mlekom. Omekšanoj zemički

kroz cediljku istisnemo višak mleka. Džigericu i zemičku sameljemo u mašini i stavimo u sud. Dodamo ispržen luk, posolimo, pobiberimo i promešamo. Jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. U sud sa žumancima dodamo preostali puter, posolimo i mutimo mikserom dok puter ne postane penast. Dodamo smesu od džigerice i mešamo žicom za mućenje dok se sastojci ne sjedine. Belanca posolimo i izmutimo mikserom. U sud sa izmućenim belancima dodamo prethodno pripremljenu smesu i promešamo kuvarskom lopaticom. Kalup za kuglof namažemo puterom. U kalup naneseemo smesu. Preostali puter rastopimo i naneseemo na smesu u kalupu. Pečemo 40 minuta na 230°C. U sud stavimo listove zelene salate, rikule i grančice peršuna. Poprskamo maslinovim uljem i posolimo i prelijemo limunovim sokom. Promešamo salatu i stavimo na činiju za serviranje. Kalup sa

ispečenom tortom prevrnemo na dasku za sečenje.

Sećemo tortu na parčad. Parčad torte stepenasto u krug poredamo na tanjir za serviranje. Paradajz isečemo na polukrugove koje stepenasto, u krug, poredamo po krajevima tanjira za serviranje.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Merlo, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, rubincrvene boje. Odlikuje se aromom prezlog grožđa, meda i karameliziranih šumskih plodova. Harmonični ukus ovom vinu daje balans kiseline, ekstrakta alkohola, zaokružen slatnijakvim i jakim ukusom.

Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection!

Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



komentar

E ovo je ideja.

Teleće brizle sa šunkom

vreme za pripremu 30 minuta
kompleksnost laka

za 4 osobe

• 800 g telećih brizli • 250 g krugova šunkarice • 250 g svežih šampinjona
• 1 zelena paprika • 4 parčeta integralnog hleba • 200 ml kisele pavlake
• 100 g putera • 200 ml belog vina • ulje • so i mleveni crni biber

komentar

Malžice skuplje, ali je mnogo ukusno.



PRIPREMA BRIZLE:

Prethodno oprane brizle ostavite da odstoje u vodi 4 sata, da se odstrani sva krv iz njih. Kada brizle pobelevstavite ih u veću šerpu sa vodom na šporetu. Kada voda provri kuvajte još 2 minuta. Nabubrene brizle izvadite iz šerpe i stavite ih u sud sa hladnom vodom. Iscedite brizle, isušite kuhinjskom krpom i odstranite im kožicu i masnoće. Pritom budite pažljivi da ne oštetite tanku membranu kojom su obmotane. Ovakvo pripremljene brizle uvijte u kuhinjsku krpu, pritisnite tegom od 2 kg i ostavite da odstoje 1 sat. Ovim postupkom brizle će se rastanjiti i dobiti na površini a i lepše će izgledati. Do upotrebe, brizle treba držati u frižideru.

Paprici odstranimo peteljku i semenke i isečemo na tanku duguljastu parčad. Šampinjone isečemo na listove. Šunkaricu isečemo na sitnije kocke. Prethodno pripremljene brizle isečemo na parčad. U šerpu na šporetu stavimo puter. Na rastopljenom puteru pržimo parčad brizli, isečenu papriku, šampinjone i šunkaricu. Kada se sastojci proprže sipamo belo vino, dodamo pavlaku, posolimo, pobiberimo i promešamo. Kada tečnost ispari sklonimo šerpu sa šporeta. Na roštilj stavimo parčad hleba da se zapeku. Na tanjir za serviranje stepenasto poredamo isprženu parčad hleba. Do hleba sreviramo Teleće brizle sa šunkom. Dekorišemo

grančicom mirođije i rotkvicom zasečenom u formu cveta.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Kaberne Sovinjon, purpurno crvene boje, diskretno voćne arome i mirisa na višnju, malinu i na suvo grožđe. Odlikuje se dobro izbalansiranim taninima i karakterističnom elegancijom. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



komentar

Opet spiralne testenine, izgleda nismo imali drugih.



Crna džigerica u sosu od pavlake

vreme za pripremu
kompleksnost

40 minuta
laka

za 4 osobe

- 800 g teleće crne džigerice
- 200 g spiralne testenine • 2 glavice crnog luka
- peršun • 100 g brašna • 2 češnja belog luka
- 200 ml kisele pavlake
- ulje • so i mleveni crni biber

Džigericu isečemo na manje šnicle, posolimo i pobiberimo. Svaku šniclu uvaljamo u brašno i pržimo na zagrejanom ulju u tiganju. Za vreme pečenja parčad džigerice okrećemo. Na zagrejanom ulju, u drugom tiganju, pržimo sitno isečene glavice crnog luka. Kada luk omekša u tiganj dodamo sitno isečen beli luk, sipamo 150 ml vode, dodamo sitno isečen peršun, pobiberimo, posolimo i promešamo. Isprženu parčad džigerice dodamo u tiganj sa lukom. Dodamo pavlaku i promešamo. Kada tečnost ispari sklonimo tiganj sa šporeta. Na jedan kraj činije serviramo prethodno skuvanu i iscedenu testeninu. Na drugi kraj serviramo

parčad džigerice i prelijemo sosom. Dekorishemo listom zelene salate i sa dva šeri paradajza na sredini činije.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Vranac intenzivne tamnorubin crvene boje. Vино ima naglašenu aromu izmešanih suvih šljiv, kupina i ribizli. Odlikuje se bogatim i punim ukusom, sa puno tanina i jedinstvenim finišem. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



Teleća crna džigerica na tirolski način

vreme za pripremu

40 minuta

kompleksnost

laka

za 4 osobe

- 1 kg teleće crne džigerice
- 2 kašike brašna
- 100 g svinjske masti
- 2 glavice crnog luka • 100 g brašna
- 1 goveđa kocka za supu
- 150 ml kisele pavlake
- 1 kašika vinskog sirčeta
- 1 kašika zrna kaparija
- ulje • so i mleveni crni biber

U šerpu sa provrelom vodom, na šporetu, stavimo kocku za supu. Džigericu isečemo na šnicle. Šnicle posolimo, uvaljamo u brašno i pržimo na rastopljenoj svinjskoj masnoći u tiganju. U drugi tiganj na šporetu sipamo ulje. Na zagrejano ulje stavimo sitno isečen crni luk da se prži. Kada luk omekša u tiganj dodamo 2 kašike brašna, promešamo, dodamo supu, zrna kaparija, sirće, pobiberimo, posolimo, dodamo pavlaku i promešamo žicom za mučenje. Zatim dodamo parčad ispržene džigerice. Posle 10-ak minuta sklonimo tiganj sa šporeta. Parčad džigerice poređamo na tanjir za serviranje. Preljemo sosom

iz tiganja. Tanjir ukasimo sa dva lista zelene salate. Po dva kruga paprike na svakom listu salate i graničicom celera na sredini tanjira završimo dekoraciju.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Kaberne Sovinjon, purpurno crvene boje, diskretno voćne arome i mirisa na višnju, malinu i na suvo grožđe. Odlikuje se dobro izbalansiranim taninima i karakterističnom elegancijom. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



komentar

Požurite, nestaje džigerice u mesarama :)



Taz čevap

vreme za pripremu
kompleksnost

135 minuta
laka

za 4 osobe

- 1 kg juneće krtine • 5 paradajza
- 6 glavnica crnog luka
- 2 ljute zelene paprike
- 1 kašika mlevene crvene paprike
- 200 ml vode • ulje
- so i mleveni crni biber

komentar

Internacionalni specijalitet.

Glavice crnog luka i paprike sitno isećemo. Meso i paradajze isećemo na kocke. U šerpu, na šporetu, na zagrejano ulje dodamo meso, luk, paprike, paradajze, mlevenu crvenu papriku, posolimo, pobiberimo i sipamo vodu. Šerpu poklopimo i ostavimo sadržinu da se kuva 2 sata. Jelo serviramo u dublji tanjir i naneseemo sitno isećen peršun.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Merlo,

iz vinarskog podruma TIKVEŠ, rubin-crvene boje. Odlikuje se aromom pre zrelog grožđa, meda i karameliziranih šumskih plodova. Harmonični ukus ovom vinu daje balans kiseline, ekstrakta alkohola, zaokružen sladjikavim i jakim ukusom. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



komentar

Vojničko serviranje, sve u red.

Svinjski but u sosu za divljač

za 4 osobe

- 1 kg svinjske krtine od buta • 1,5 kašika brašna
- 2 grančice celera • 3 šargarepe • 3 korena pastrnaka
- 3 lovorova lista • 300 ml kisele pavlake • 1 limun
- 1 kaš. vinskog sirćeta • 50 g putera • 2 češnja belog luka
- 10-ak zrna crnog bibera • ulje • so i mleveni crni biber

vreme za pripremu
kompleksnost

135 minuta
srednja

Češnjeve belog luka isečemo na parčad po dužini. Meso posolimo sa svih strana i pobiberimo. Zasećemo meso nožem na više mesta. U rezove stavimo parčad belog luka, uvaljamo meso u brašno i pržimo u šerpi na rastopljenom puteru i zagrejanom ulju. Kada porumeni sa svih strana meso izvadimo iz šerpe i stavimo u vatrostalnu posudu. Korene pastrnaka isečemo na parčad. Šargarepe isečemo na krugove. Isećemo grančice celera. Na preostaloj masnoći pržimo parčad pastrnaka, šargarepe, isečene listove celera, lovorove listove, 1 kašiku brašna, sipamo vinsko sirće, 100 ml vode i promešamo. Kada povrće omekša sadržinu iz šerpe dodamo u posudu sa mesom. Sipamo 150 ml vode, dodamo zrna crnog bibera, poklopimo posudu i stavimo u rernu. Pečemo 90 minuta na 200°C. Povrće iz posude preručimo u cediljku iznad šerpe i izgnječimo kašikom. Limun iscedimo na cediljku i sok dodamo u šerpu. Dodamo pavlaku i promešamo

žicom za mućenje. Prethodno skuvane krompire isećemo na polovine. Polovine krompira poređamo na jednu stranu činije za serviranje. Do krompira stavimo listove rikule. Meso isećemo na parčad. Parčad mesa stepenasto poređamo na drugu stranu činije. Krompire i meso prelijemo sosom iz šerpe. Na sos nanesimo mleveni crni biber.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Merlo, iz vinarskog podruma TIKVES, rubin-crvene boje. Odlikuje se aromom prezeleg grožđa, meda i karameliziranih šumskih plodova. Harmonični ukus ovom vinu daje balans kiseline, ekstrakta alkohola, zaokružen slatkiškim i jakim ukusom. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C. Prijatno!



Krmenadle u pikantnom sosu

vreme za pripremu

50 minuta

kompleksnost

laka

za 4 osobe

- 4 krmenadle • 1 kašika brašna
- 1 kašika paradajz pirea
- 70 g putera • 1 glavica crnog luka
- 100 ml crvenog vina
- 1 kocka za supu
- 1 češanj belog luka
- 3 kisela krastavca
- pola kašike tucane paprike
- ulje • so i mleveni crni biber

Krmenadle posolimo, pobiberimo, istanjimo kuvarskim čekićem i pržimo u šerpi na rastopljenom puteru. U šerpu sa provrelom vodom na šporetu stavimo kocku za supu. Ispržene krmenadle stavimo u vatros talnu posudu. U istoj šerpi pržimo sitno isečen crni luk. Dodamo isečene krastavce. Kada se luk isprži u šerpu dodamo jednu kašiku brašna i pola kašike tucane paprike. Sipamo vino, dodamo paradajz pire i supu. Alatkom izgnječimo češanj belog luka i dodamo u šerpu. Zatim u šerpu vratimo ispržene krmenadle. Promešamo i ostavimo krmenadle da se dinstaju 20-ak minuta. Kuvarski špric punimo prethodno pripremljenim pireom. Pomoću šprica naneseemo pire na jednu stranu činije

za serviranje. Ukrasimo graničama mirođije i listovima rikule. Na drugu stranu činije stepenasto poredamo krmenadle. Prelijemo krmenadle sosom iz šerpe. Dekoriramo graničicom mirođije i listovima rikule.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Kaberne Sovinjon, purpurno crvene boje, diskretno voćne arome i mirisa na višnju, malinu i na suvo grožđe. Odlikuje se dobro izbalansiranim taninima i karakterističnom elegancijom. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



komentar

Krmenadle, normalno, ne komentarišemo.





Rolat u listovima kupusa

za 4 osobe

- 300 g mlevenog mesa • 1 glavica crnog luka • 50 ml sirceta
- 100 g lenti dimljene slanine • 1 jaje • 2-3 kašike prezle
- 2 grančice francuskog peršuna • 2 skušana jaja • 100 g sira
- 1 kašika senfa • pola kašike mešavine začina • 1 glavica kupusa
- 50 g putera • ulje • so i mlveni crni biber

vreme za pripremu
kompleksnost

100 minuta
srednja

Glavici kupusa odstranimo koren i stavimo u šerpu sa vodom da se obari. Vodu posolimo i dodamo sirće. Lente slanine isećemo na kocke i pržimo u šerpi na rastopljenom puteru. Kada se slanina isprži u šerpu dodamo sitno isečen crni luk, posolimo, pobiberimo i promešamo. U blenderu izmiksamo skušana jaja, stavimo u sud, dodamo senf i promešamo. U drugi sud stavimo mleveno meso. Dodamo jaje, mešavinu začina i prezlu. Alatkom izgnječimo peršun i dodamo u sud. Isprženi luk i slaninu preručimo u cediljku. Kada se masnoća iscedi luk i slaninu dodamo u sud sa mlevenim mesom. Posolimo, pobiberimo i mešamo varjačom dok se sastojci ne sjedine. Obarenu glavicu kupusa izvadimo iz šerpe. U kuhinjskoj krpi razlistamo kupus i uvijemo da se prosuše. Parče najlonske folije namažemo uljem. Na foliju razvučemo smesu od mlevenog mesa. U sud sa izmiksanim jajima sitno izrendamo sir, promešamo i smesu naneseemo na mleveno meso. Pomoću folije uvijemo rolat. Uvijemo rolat u foliju. Listove kupusa poredamo na dasku za sečenje. Na listove kupusa stavimo rolat odstranjujući foliju. Zatim uvijemo rolat u listove kupusa. Tepsiju namažemo

puterom. Glavicu crnog luka isećemo na polukrugove koje poredamo u tepsiju. Krompir isećemo na kriške i dodamo u tepsiju. Zatim u tepsiju stavimo rolat i namažemo ga puterom. U tepsiju stavimo i parčad preostalog kupusa. Poprskamo uljem, posolimo, pobiberimo, sipamo 250 ml vode, zatvorimo tepsiju aluminijumskom folijom i stavimo u rernu. Pećemo 45 minuta na 200°C i još 15 minuta na istoj temperaturi ali bez folije. Rolat izvadimo iz tepsije i isećemo na parčad. Na jednu stranu tanjira za serviranje poredamo povrće iz tepsije. Na drugu stranu stepenasto poredamo parčad rolata. Dekoriramo grančicom francuskog peršuna.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Merlo, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, rubincrvne boje. Odlikuje se aromom prezeleg grožđa, meda i karameliziranih šumskih plodova. Harmonični ukus ovom vinu daje balans kiseline, ekstrakta alkohola, zaokružen slatnjikavim i jakim ukusom. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C. Prijatno!



Poštovani čitaoci

Zbog velikog interesovanja za kupovinu ranijih brojeva časopisa i DVD Kuvar-a

HRANA, VINO

Vam izlazi u susret.

Sve prethodne brojeve časopisa i DVD-a možete naručiti na telefone:

+381 (0)21 66 12 444 i mobilni: +381 (0)62 234 926

Napomena: Zbog poštarine cena zavisi od države iz koje poručujete.

DELICIOUS PLUS D.O.O.
Braće Popović 2/1
21000 Novi Sad, Srbija

Za Srbiju: dinarski račun: 265-2010310004505-26
Za inostranstvo: devizni račun (IBAN): RS 35265100000005347176
SWIFT: RZBSRSBG
Raiffeisen Bank A.D. Beograd
Bulevar Zorana Đinđića 64a, 11070 Beograd, R. Srbija

Svinjsko pečenje na dalmatinski način

vreme za pripremu
kompleksnost

120 minuta
srednja

Meso posolimo i pobiberimo sa svih strana. Jedan limun isećemo na tanke krugove. Svinjsku maramicu raširimo i obložimo lentama slanina. Na slaninu poređamo krugove limuna. Na sredinu stavimo meso, uvijemo u maramicu i učvrstimo kuvarskim koncem. Na zagrejanu svinjsku mast, u šerpi na šporetu, stavimo meso u maramici da se prži. Za vreme prženja meso okrećemo. Zatim u šerpu sipamo 500 ml vode i ostavimo meso da se dinsta 90 minuta. Izvadimo izdinstano meso iz šerpe, odstranimo konac i isećemo na parčad. Na zagrejanom ulju u tiganju pržimo sitno isečen beli luk. Dodamo sitno isečen peršun, limunov sok i dve kutlače tečnosti u kojoj se dinstalo pečenje. Pobiberimo, posolimo i dodamo parčad pečenja. Kada meso upije začine sklonimo tiganj sa šporeta. Parčad mesa stepenasto poređamo na jednu stranu činije za serviranje. Prelijemo meso sosom iz tiganja. Na drugu stranu činije serviramo prethodno pripremljene krokete. Dekoriramo grančicom nane i sa tri kruga crvene paprike. Limun isećemo na krugove i poređamo pored pečenja.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Kaberne Sovinjon.

Prijatno!



za 2 osobe

- 800 g svinjske krtine • 150 g lenti dimljene slanina
- 2 limuna • 1 svinjska maramica • 1 kašika svinjske masti
- peršun • 3 češnja belog luka • ulje • so i mleveni crni biber

komentar

Primorska kombinacija.



Glavna jela

Pile u sosu od oraha

za 4 osobe

• 1 pile • 1 kašika brašna • 2 češnja belog luka • 100 g brašna

• 3 jaja • 100 g prezle • 250 g mlevenih oraha

• ulje • so i mleveni crni biber

vreme za pripremu

50 minuta

kompleksnost

laka

I sećemo pile na parčad i stavimo u šerpu sa provrelo-
lom vodom, na šporetu, da se kuva 20 minuta. Sitno
isećemo beli luk, dodamo u sud sa mlevenim orasima
i promešamo. Na zagrejanom ulju, u tiganju, pržimo 1
kašiku brašna. Kada se brašno proprži u tiganj dodamo
mlevene orahe sa belim lukom. Sipamo 2 kutlače tečnosti
u kojoj se kuvala piletina i promešamo. Kada sos dobije
potrebnu gustinu tiganj sklonimo sa šporeta. Skuvano pileće
meso posolimo i odstranili kosti. Parčad mesa uvaljamo
prvo u brašno, zatim u izmućena jaja i na kraju u prezlu
i pržimo u tiganju u većoj količini zagrejanog ulja. Isprženo
meso stavimo na činiju obloženu papirom da upije ne-
potrebnu masnoću. Tanjir za serviranje ukasimo sa dva lista
zelene salate. Na tanjir naneseemo sos od oraha. Na listove
salate stavimo parčad pilećeg mesa. Dekoriramo parčadima
i polukrugovima limuna. Dekoraciju završimo grančicama
bosiljka na sredini tanjira.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo
belo vino Temjanika, iz vinarstva podruma TIKVEŠ, izražene
zelenkaste nijanse. Bogato je muskatno cvetnim aro-
mama, ukusa temjanike, ruže i mandarine. Za prave lju-
bitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog
vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection!
Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Prijatno!

Pripremio: A. Božinovski, Foto: M. Petrović



komentar

...ili pile za gurmane.

Čips čiken

vreme za pripremu

70 minuta

kompleksnost

laka

P rovelu vodu u šerpi na šporetu posolimo i
stavimo spanać da se obari. U blenderu izmik-
samo čips. Obaren spanać stavimo u cediljku.
Isceden spanać sitno isećemo i stavimo u veći sud.
Zatim u sud sitno izrendamo kačkavalj, dodamo malo
izrendanog muskatnog oraščića, 4 kašike izmiksano
čipsa i rukom zamesimo smesu. Pileće grudi zasećemo
po dužini formirajući džepove. Džepove posolimo i
punimo smesom od spanaća. Punjene pileće grudi
uvaljamo prvo u brašno, zatim u izmućena jaja i na
kraju u izdobljen čips i pržimo u tiganju u većoj količini
zagrejanog ulja. Ispohovane pileće grudi stavimo na
činiju obloženu papirom da upije nepotrebnu masnoću.
Listove bosiljka, grančice mirodije i crvenog bosiljka
kao i parčad listova zelene salate stavimo u sud. Salatu
posolimo i prelijemo sokom od pola limuna. Dodamo
grančice peršuna, maslinovo ulje i promešamo. Na
činiju za serviranje naneseemo salatu. Punjene pileće
grudi isećemo na parčad koje stepenasto poredamo
po salati. Dekoriramo sa po dva kruga limuna na dva
kraja činije.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo
belo vino Rizling, iz vinarstva podruma TIKVEŠ kristalne
svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom
meda. Ukus je voćni, lak, svež. Za prave ljubitelje vina
odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja
i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na
temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!

VINARSKI PODRUM

TIKVEŠ

za 4 osobe

• 4 parčeta pilećih grudi • 400 g spanaća • 50 g začinenog čipsa

• 2 kašike brašna • 150 g kačkavalja • muskatni oraščić • 2 jaja

• ulje • so i mleveni crni biber

komentar

Kako to američki zvuči :



Pripremio: A. Božinovski, Foto: M. Petrović

komentar

E, još samo ovako nismo punili pile.



Punjeno pile na bečki način

vreme za pripremu
kompleksnost

150 minuta
srednja

za 4 osobe

- 1 pile • 250 g svinjskog mlevenog mesa • 150 g lenti dimljene slanina
- 1 teleća kost • 250 g pileće džigerice i srca • 1 češanj belog luka
- 400 g malih glavica crnog luka • 250 ml kisele pavlake
- 200 ml mleka • 200 ml belog vina • 3 šargarepe • 1 glavica crnog luka
- 1 pileća kocka za supu • 3 kašike vinjaka • 150 g hleba
- 1 kašika svinjske masti • ulje • so i mleveni crni biber

Sredinu hleba iskidamo na parčad, stavimo u sud i prelijemo mlekom. Glavicu crnog luka sitno isečemo i pržimo u šerpi na zagrejanom ulju. U drugu šerpu sa vodom na šporetu stavimo kocku za supu. Sitno isečemo pileću džigericu i dodamo u sud sa omešalim hlebom. Zatim dodamo mleveno meso, sitno isečen beli luk, ispržen crni luk, pobiberimo, posolimo i promešamo. Pile posolimo i pobiberimo sa unutrašnje i spoljašnje strane. Punimo pile filom iz suda. Pomoću prsta između mesa i kože pileta napravimo prostor koji popunimo preostalim filom. Zašijemo otvor na piletu. Na rastopljenoj svinjskoj masti, u šerpi na šporetu, pržimo slaninu isečenu na kocke. Kada se slanina isprži u šerpu stavimo punjeno pile. Za vreme prženja pile okrećemo. Kada pile porumeni u šerpu sipamo supu, vinjak, belo vino i dodamo teleću kost. Šerpu poklopimo i ostavimo pile da se dinst. Na zagrejanom ulju, u drugoj šerpi, pržimo šargarepe isečene na krugove i male glavice crnog luka, posolimo, pobiberimo i promešamo. Šerpu sa piletom stavimo u rernu i pečemo 60 minuta na 220°C. Šerpu zatim izvadimo iz rerne

i stavimo na šporet. Kutlačom tečnost iz šerpe preručimo u sud. Kada povrće omekša dodamo ga u šerpu sa piletom. Izvadimo teleću kost. Vratimo šerpu u rernu i pečemo još 30 minuta na istoj temperaturi. Pile stavimo na dasku za sečenje. Sadržinu iz šerpe u formi venca rasporedimo na činiju za serviranje. Piletu odstranimo konac i isečemo na polovinu. Dve polovine punjenog pileta serviramo na sredinu činije. Limun presečemo na polovine koje zasećemo formirajući cvetove. Cvetovima od limuna i graničama peršuna dekoriramo Punjeno pile na bečki način. Prelijemo pile sosom iz šerpe.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetlozute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijetno!



Glavna jela

Kobasice u maramici

vreme za pripremu
kompleksnost

70 minuta
laka

Meso, džigericu, slaninu isečemo na parčad i sameljemo u mašini i stavimo u sud. Zatim sameljemo francuski peršun, mladi luk i dodamo u sud sa samlevenom smesom. Sadržinu posolimo, pobiberimo, dodamo mešavinu začina i mešamo varjačom dok se sastojci ne sjedine. Na dasku za sečenje, namazanu uljem, stavimo parče maramice. Uzimamo od smese, formiramo kobasicu i uvijemo u parče maramice. Na isti način pripremimo sve kobasice. U vatrostalnu posudu sipamo 100 ml vode, poredamo kobasice, stavimo u rernu i pečemo 45 minuta na 100°C. Ispečene kobasice poredamo na tanjir za serviranje i prelijemo tečnošću iz posude. Na jednu stranu tanjira serviramo prethodno ispečenu parčad krompira i 2 kašike senfa. Dekorišemo grančicom mirodije.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Merlo, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, rubincrvne boje. Odlikuje se aromom prezelegog grožđa, meda i karameliziranih šumskih plodova. Harmonični ukus ovom vinu daje balans kiseline, ekstrakta alkohola, zaokružen sladjikavim i jakim ukusom. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe

za 4 osobe

- 500 g svinjske krtine • 200 g svinjske crne džigerice
- 400 g lenti dimljene slanine • 1 svinjska maramica
- 2-3 grančice mirodije • 1 mladi luk
- 2-3 grančice francuskog peršuna • 1 kašika mešavine začina
- ulje • so i mleveni crni biber

komentar

Sto puta su bolje od kupovnih.



Pripremio: A. Božinovski, Foto: M. Petrović

Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



Paprikaš od štuke u vinu

vreme za pripremu
kompleksnost

70 minuta
laka

Ribama odstranimo glave, peraja i kosti. Filete isečemo na parčad, stavimo na činiju, posolimo, pobiberimo, prelijemo sirćetom i ostavimo da odstoje 1 sat da upiju začine. Glavice crnog luka krupnije isečemo i pržimo u šerpi na zagrejanom ulju. Kada luk omekša u šerpu dodamo parčad ribe, mlevenu crvenu papriku, belo vino, posolimo, pobiberimo i promešamo. Šerpu poklopimo i ostavimo sadržinu da se kuva 60 minuta. Tanjir za serviranje ukasimo listom zelene salate. Rešetkastom kašikom vadimo sadržinu iz šerpe i serviramo na tanjir. Dekorišemo polukrugovima limuna.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!

za 4 osobe

- 1 kg štuke • 6 glavica crnog luka • 50 ml vinskog sirćeta
- 200 ml belog vina • 1 kašika mlevene crvene paprike
- ulje • so i mleveni crni biber



Pripremio: A. Božinovski, Foto: M. Petrović

komentar

Ništa bez našeg Dejana iz Beograda, zaduženog za rečnu ribu.

VINARSKI PODRUM
TIKVEŠ

Smuđ na krompiru

vreme za pripremu 50 minuta
kompleksnost laka

za 4 osobe

- 1 smuđ
- 4 češnja belog luka
- peršun • 1 limun
- 1 kg oljuštenih krompira
- 200 ml kisele pavlake
- ulje • so i mleveni crni biber

Sitno isećemo češnjeve belog luka i peršun, stavimo u sud i promešamo. Ribu zasećemo na više mesta sa obe strane. Posolimo ribu sa spoljašnje i unutrašnje strane i napunimo isećenim peršunom i belim lukom. Stavimo ribu na činiju i ostavimo da odstoji 1 sat. Keramičku posudu za pečenje poprskamo uljem. Poredamo krompire isećene na krugove u posudu, posolimo i pobiberimo. Pećemo 15 minuta na 200°C. Izvadimo posudu iz rerne i krompire pomerimo na jednu stranu posude. Na drugu stranu stavimo ribu i poprskamo uljem. Vratimo posudu u rernu i pećemo još 20 minuta na istoj temperaturi. Stavimo ribu na jednu stranu činije za serviranje. Na drugu stranu serviramo krompire. Listove zelene salate isećemo što sitnije i stavimo na dva kraja činije. Limun isećemo na tanke polukrugove koje poredamo po salati. Šeri paradajz presećemo na polovine i stavimo na salatu.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinskog podruma TIKVEŠ kristalne svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



komentar
Bolje - zdravlje!



Uređuje:
Minja Bogdanovski
iz Kraljeva.

Pogača cvet

Potrebno je:

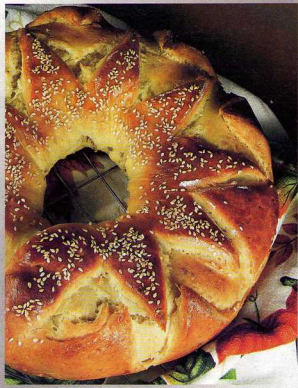
- 250 ml mleka • 700 g brašna
- 45 g svežeg kvasca • 100 ml ulja
- 1 kašičica šećera • 2 kašičice soli
- 1 kašičica alkoholnog sirćeta
- 3 jajeta • 100 g margarina • susam

U mlako mleko stavimo šećer i kvasac da nadođe. U nadošlo mleko sipamo ulje, dodamo so, sirće, 2 jajeta i promešamo. Brašnom zamesimo testo. Pokrijemo ga čistom krpom i ostavimo 30 minuta da testo nadođe.

Nadošlo testo premesimo i razvučemo u pravougaonik 30 x 60 cm. Premažemo margarinom i urolamo po široj strani. Pripremimo tepsiju veličine 28 cm, tako što dno obložimo papirom za pečenje, a bočnu stranu premažemo margarinom. Testo prebacimo u tepsiju formirajući krug i preklapajući krajeve. Pogaču premažemo umućenim jajetom.

Oštrim i pobrašnjanim nožem zasecamo pogaču u cik-cak liniji, oko ½ cm duboko. Na latice pospemo susam i ostavimo pogaču 30 minuta da nadođe.

Stavimo pogaču da se peče u zagrejanoj rerni na 200°C. Posle 10



minuta aluminijumskom folijom pokriti pogaču sa temperaturom smanjiti na 180°C i peći još 20 minuta. Nakon toga skloniti foliju sa pogače i peći još 6-7 minuta. Pečenu pogaču izvaditi iz tepsije, pokriti čistom krpom i ostaviti da se malo prohladi pre služenja.

Makedonsko Sunce

Potrebno je:

- 150 ml mleka
 - 50 g istopljenog margarina
 - 1/2 kašičice šećera
 - 1 kašičica soli • 25 g kvasca
 - 1 jaje • 330 g brašna
- I JOŠ JE POTREBNO**
- 1 balance za premazivanje
 - kukuruzni griz

U mlako mleko staviti šećer i kvasac i ostaviti par minuta da kvasac nadođe. Margarin istopiti i prohladiti, pa dodati jaje, so i mleko sa nadošlim kvascem. Brašnom zamesiti testo. Pokriti ga čistom krpom i ostaviti 30 minuta da nadođe.

Nadošlo testo podeliti na dva jed-



naka dela i svaki deo razvući oko 50 cm u valjkastom obliku. Premazati ih umućenim belancetom i sastaviti kra-

jeve u krug. Sa svih strana posuti kukuruznim grizom, a onda makazama ukoso seći "zrake". Kako koji "zrak" isećete, tako

Cvetna večera

Potrebno je:

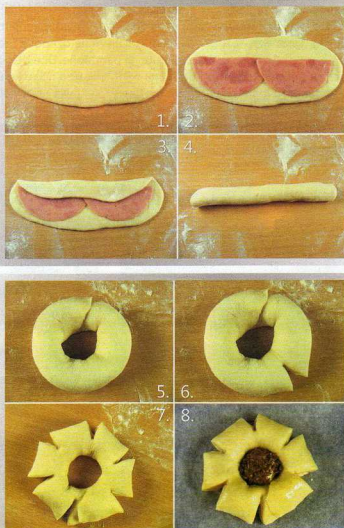
- 300 g brašna ● 120 ml mleka
- 1/2 kockice kvasca
- 50 ml vode ● 50 ml ulja
- 1 kašičica soli ● 1/2 kašičice šećera
- tanko isečena šunka ● 1 jaje ● lan

U mlako mleko i vodu dodati kvasac, šećer i kašičicu brašna. Ostaviti da kvasac nadođe. U odgovarajuću posudu preručiti mleko sa nadošlim kvascem, dodati ulje i so, promešati, a onda sa brašnom zamesiti testo. Testo pokriti krpom i ostaviti 30 minuta da nadođe.

Nadošlo testo podeliti na 11 delova i od njih napraviti male loptice. Jednu lopticu ostavite sa strane, a preostalih deset razvucite oklagijom (slika 1) dužine oko 15 cm. Jedan kolut šunke podelite na pola i stavite na razvučeno testo (slika 2). Presavijte višak testa preko šunke (slika 3) i urolajte (slika 4).

Krajeve premažite umućenim jajetom i sastavite ih u krug (slika 5). Makazama isecite testo na šest mesta (slike 6 i 7). Testo prebacite na pleh obložen papirom za pečenje i premažite umućenim jajetom. Od preostalog 11. dela testa koje ste ostavili na stranu napravite male loptice, pa ih istanjite na širinu kruga a debljinu od 5 mm da liči na dugme. Premažite jajetom i taj premazani deo pritisnite u lan da se zalepi, a onda ga stavite u sredinu cveta (slika 8).

Ostavite 20 minuta na sobnoj temperaturi, a onda pecite u zagrejanjnoj rerni oko 15 minuta na 200 °C.



ga i raširite prema spolja. Napravite i drugu pogaču, onda ih prebacite na pleh obložen papirom za pečenje. Ostavite 30 minuta da testo naraste a onda pecite 20 minuta u zagrejanjnoj rerni na 200 °C. Ako želite, umesto dve manje napravite jednu veću pogaču, ali onda pre nego što počnete makazama da sećete "zrake" prebacite pogaču u pleh, jer bi vam kasnije sa gotovim "zracima" to bilo teže.

Torta Fifi

Ako želite da usrećite neku malenu devojčicu, onda je Fifi pravi izbor. Kako sam već napomenula i u prošlom broju kod torte Žabac, morate da vodite računa oko odabira torti, tj. da torta bude čvrsta, da izdrži težinu fondana i ukrasa.

Fondan, kao i butter krem, je rađen po receptu iz julskeg broja.

Kada napravite tortu, premažite je sa svih strana butter kremom u vrlo tankom sloju, gotovo prozirnog, jer nam je to potrebno da fondan lepo priligne na tortu i da se izbegnu sve neravnine.

Polovinu belog fondana odvojite i obojte žutom prehrambenom bojom. Običnom oklagijom razvucite fondan (da bude širi najmanje za 10 cm od prečnika torte), a onda reljefnom oklagijom ucrtajte šare. Prebacite fondan preko torte, blago pritisnite i izravajte, a onda sa pizom nožem isecite višak. Tortu stavite u frižider na hlađenje.

Od ostatka žutog fondana napravite lopticu tj. glavu, malo veću od loptice za stoni tenis. Deo belog fondana obojte plavom prehrambenom bojom. Plavi fondan rastanjite oklagijom na 2 mm i sa sekačem za kolače izvadite 4 srca. Svako srce isecite na pola da dobijete po jednu laticu, a onda i na svakoj latici po sredini napravite udubljenje. Od osam dobijenih latica, potrebno je sedam, tj. jedna je višak.

Laticе naslonite na neku dasku, a širi deo blago savite i ostavite da seосуше.

Od plavog fondana napravite deo tela, sa udubljenjem za vrat, tj. za ovaj rozi deo. Nožem isecite male džepove i sa malo vode i pomoću četkice zalepite na pantalone. Deo belog fondana obojte u zeleno i od njega napravite deo nogu koje sastavljate sa malo plavog fondana koji predstavlja nogavice od pantalona.

Takođe, od zelenog fondana napravite ruke, sastavite sa



roze rukavima i zalepite sa malo vode. U kombinaciji belo/roze napravite čizmice i

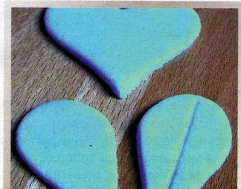
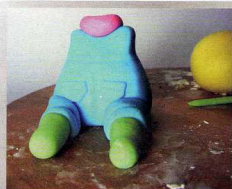
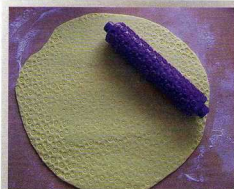
zalepite za noge.

Na žuti deo koji ste već pripremili da vam bude glava, zalepite nos, oči i iscrtajte trepavice i usta. Pomoću četkice i malo crvene boje dodajte rumenilo na obraze.

Sastavite dve laticе, a treću zalepite na sredini iza tih latica, a onda dodajte još po dve sa obe strane. Od belog fondana isecite traku 7-8 cm dužine i sa jedne strane nožem isecajte, a onda zalepite na prednji deo latica. Tako napravljene laticе zalepite za glavu, s time što je donji deo latica otišao pozadi. Od zelenog fondana napravite tanjeg « crvica » i zalepite oko glave. Čačkalicu provucite kroz telo, toliko da viri oko 2 cm, a onda na taj deo koji viri stavite glavu.

Od braon fondana napravite malu saksijicu. U sredini napravite udubljenje i obojte tamno braon bojom, tako da liči na zemlju. Dodajte dva listića, cvet i tako napravljenu saksiju zalepite za desnu ruku.

Što se tiče trave, ona je isto rađena od butter krema sa dodatkom malo zelene prehrambene boje. Butter krem sipajte u kesu i stavite nastavak za travu (wilton 233) i izvlačite travu na delu gde Fifi sedi i oko torte.



Čokoladne tartalete

Potrebno je (za 12 kom):

ZA TESTO • 200 g brašna

• 125 g margarina sobne temperature

• 80 g šećera u prahu • 20 g kakaoa

• 3 žumanceta • prstohvat soli

ČOKOLADNI FIL • 250 g crne čokolade

• 170 g margarina sobne temperature

• 50 g šećera • 50 ml slatke pavlake • 4 jaja

ČOKOLADNI GANACH • 100 g čokolade

• 80 ml slatke pavlake • 40 g margarina

Testo: Mikserom sjedinite margarin i šećer. Dodajte žumanca, prstohvat soli i nastavite da miksate dok se smesa ne izjednači, a onda dodajte brašno i kakao. Testo prueručite na blago pobrašnjenu radnu površinu, izgnječite ga i napravite od njega loptu. Uvijte testo u rastegljivu foliju i ostavite u frižideru 1 h.

Ohladeno testo podelite na 12 delova ili već zavisno od veličine kalupa. Od svakog dela napravite kuglicu, a onda tu istu kuglicu stavite na papir za pečenje i na njemu je tanko razvucite pomoću

oklagije. Prebacite testo u kalup, prstima ga pritisnite a višak testa skinite.

Svaki tart obložite papirom za pečenje, a onda sipajte pasulj. Peći u zagrejanj rerni 10 minuta na 180 °C. U međuvremenu pripremite čokoladni fil.

Na srednjoj temperaturi, stavite margarin, šećer i slatku pavlaku da se otope i sjedine. Vruću smesu prelite preko izlomljene čokolade i ostavite ne mešajući 2-3 minuta, a onda polako promešajte da postane sve glatko. Dodajte jedno po jedno jaje i dobro promešajte dok se sve ne sjedini.

Izvadite tartalete iz rerne, sklonite papir sa pasuljem, ali pazite na ruke jer je sve vrelo. Tartalete napunite čokoladnim filom i vratite da se peku još 10 minuta na istoj temperaturi. Pečene tartalete izvadite iz rerne, ostavite 5 minuta da se prohlade, a onda ih izvadite iz kalupa okretanjem na dole.

Ostavite skroz da se ohlade pre nego što stavite čokoladni ganach.

Čokoladni ganach: Na srednjoj temperaturi stavite slatku pavlaku da se zagreje do ključanja, a onda je odmah prelijte preko izlomljene čokolade i ostavite ne mešajući 2-3 minuta. Promešajte da postane sve glatko, a onda dodajte margarin i mešajte dok ganach ne postane sjajan i gladak. Pomoću kašičice, svaku tartaletu prelite ganachom, a zatim ih ostavite u frižideru do služenja.



Gel za pisanje po tortama

Potrebno je:

• 80 g šećera u prahu

• 1 kašika gustina (skrobno brašno)

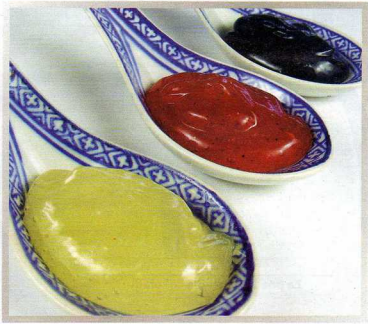
• 4 kašike vode • 4 kašike soka od limuna

• jestiva boja po želji

Ovo je dekorativni gel kojim možete ukrašavati i pisati po vašim tortama, ali i po kolačima.

Sjedinite sok od limuna i vodu. Sjedinite šećer u prahu i gustin, a onda postepeno dodajte smesu od limuna i vode. Nprestanom mešajte dok se smesa ne sjedini i ne razbije grumuljice.

Stavite na vatru da se kuva. Kada provri, kuvajte još malo dok se smesa ne zgusne. Gotov gel podelite na 3-4 dela, dodajte boju po želji i promešajte. Sipajte gel u kesu sa odgovarajućim nastavkom i ispišite njime odgovarajuću poruku na torti ili kolaču. Čuvajte u dobro zatvorenom teglicama (za bebi hranu), na hladnom mestu.



Torta "Lana"

vreme za pripremu
kompleksnost

50 minuta
srednja

- 500 g keksa • 6 jaja
- 6 kašika brašna
- 5 kašika šećera
- 2 kesice vanilin šećera
- 500 g putera • 1 l mleka
- 500 g jagoda, trešanja i ribizli
- 500 ml slatke pavlake

U šerpu, na šporetu, sipamo 500 ml mleka, dodamo 5 kašika šećera i vanilin šećer. Jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. Mešajući žicom za mučenje u sud sa žumancima dodamo preostalo mleko i brašno. Neprekidno mešajući žicom u provrelo mleko dodamo razmekšanu smesu od žumanaca i brašna. Kada krem dobije potrebnu gustinu sklonimo šerpu sa šporeta. Dodamo puter i mešamo dok se puter ne rastopi. Ostavimo krem da se ohladi. Slatku pavlaku, mikserom, umutimo u čvrst šlag. Mešavinu voća izgnječimo viljuškom, dodamo u sud sa šlagom i promešamo varjačem. Polovinu krema preručimo u sud. U sud dodamo polovinu šlaga.

Mešamo dok se fil ne sjedini. Dno pravougaone vatrostalne posude prekrijemo keksom. Na keks naneseemo krem iz šerpe. Na krem poredamo još jedan red kekca. Na kekcs naneseemo fil. Na fil ponovo poredamo red kekca. Zatim naneseemo šlag. Tortu stavimo u frižider da se ohladi. Ohlađenu tortu sečemo na kocke. Dve kocke serviramo na tanjir i dekoriramo po jednom celom jagodom a na tanjir stavimo preostale trešnje i ribizle.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Sardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



Priprema: T. Stokovski, Foto: M. Petrovic



komentar

Za one koji ne vole čokoladu.



Pripremio: T. Stolkovski. Foto: M. Petrović

komentar

Ana nas je baš prijatno iznenadila.

Anina torta

vreme za pripremu
kompleksnost

70 minuta
srednja

Priprema patišpanj. Jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanca. U sud sa žumancima dodamo 5 kašika šećera, vanilin šećer, vodu i mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi. Mikserom izmutimo belanca. U izmućena belanca dodamo izmućena žumanca i promešamo. Dodamo mleveni keks, gustin, brašno, prašak za pecivo i mešamo varjačom dok se sastojci ne sjedine. Dno okruglog kalupa obložimo kuvarskim papirom. Preručimo testo u kalup i izravnamo površinu. Pečemo 20 minuta na 180 °C. Pripremao fil. U šerpu, na šporetu, sipamo 200 ml vode, dodamo želatin, mešamo žicom za mućenje i kada sadržina provri sklonimo šerpu sa šporeta. U veći sud stavimo sir i izdrobimo viljuškom. Dodamo krem sir, preostali šećer i vanilin šećer. Mutimo mikserom i u sud postepeno dodajemo želatin. Mikserom izmutimo slatku pavlaku u čvrst šlag. Šlag dodamo u sud sa filom i promešamo žicom za mućenje. Sečemo patišpanj na dva jednaka dela. Prvu koru vratimo u kalup. Na koru nanese-

mo fil. Breskve isečemo na parčad i stavimo na fil. Na breskve ponovo naneseemo fil. Na fil stavimo drugu koru. Filujemo i naneseemo maline. Na maline naneseemo fil. Stavimo kalup u zamrzivač da se torta stegne. Kalupu odstranimo stranice i stranični deo torte oblepimo drobljenim bademima. Stavimo tortu na tacnu. Krajeve gornje površine ukasimo preostalim malinama. Preostale breskve isečemo na tanke polukrugove koje poređamo stepensto i u krug po gornjoj površini torte. Sa nekoliko malina na sredini torte završimo dekoraciju.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozire zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe. Prijatno!



Torta od oraha sa filom od kafe

vreme za pripremu
kompleksnost

70 minuta
srednja

ZA PATIŠPANJ • 250 g šećera

- 10 jaja • 2 kašike prezle
- 250 g mlevenih oraha
- 1 vanilin šećer • 5 kašika brašna

ZA FIL • 250 g putera

- 200 g šećera u prahu
- 100 g drobljenih oraha
- 1 šolja skuvane kafe
- 250 g mlevenog keksa
- 200 ml slatke pavlake

Pripremamo patišpanj. Jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanca. U sud sa žumancima dodamo šećer, vanilin šećer i mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi. Mikserom izmutimo belanca. U izmućena belanca dodamo izmućena žumanca i promešamo žicom za mućenje. Dodamo prezlu, brašno i mlevene oraha. Mešamo dok se sastojci ne sjedine. Preručimo testo u okruglu tepsiju obloženu kuvarskim papirom. Pečemo 20 minuta na 180°C. Pripremamo fil. U sud za mućenje stavimo puter, šećer u prahu i mutimo mikserom dok puter ne postane penast. Zatim dodamo mleveni keks, kafu i promešamo varjačom. Izvadimo patišpanj iz tepsije i isečemo na dva jednaka dela. Prvu koru stavimo na tacnu za tortu i premažemo filom. Na fil stavimo drugu koru. Celu tortu premažemo filom. Slatku pavlaku

izmutimo mikserom u čvrst šlag. Šlagom punimo kuvarski špric i prekrijemo stranični deo torte. Po krajevima gornje površine naneseemo drobljene oraha. Na sredinu torte stavimo tri šećerne ruže i četiri šećerna lista. Dekoraciju završimo kuglicama šlaga koje naneseemo do šećernih ruža.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



Priprema: T. Stokovski Foto: M. Petrović



komentar

Ako ne znaš šta je dobro, napravi šta je skup.

komentar

A, ako ne znaš šta je bolje, napravi šta je skuplje :)



Pripremio: T. Stolkovski, Foto: M. Petrović

Torta od oraha sa likerom

vreme za pripremu
kompleksnost

70 minuta
srednja

- ZA PATIŠPANJ** • 10 jaja • 250 g šećera • 2 kašike prezle
• 30 g čokolade za kuvanje • 250 g mlevenih oraha • 50 ml likera
ZA FIL • 300 g čokolade za kuvanje • 6 kašika šećera
• 100 g putera • 1 l slatke pavlake • 250 g mlevenih badema
• 1 vanilin šećer

Pripremamo patišpanj. Jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. U sud sa žumancima dodamo polovinu pripremljenog šećera i mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi. Zatim mikserom izmutimo belanca, dodamo preostali šećer i nastavimo mućenje dok se šećer ne rastopi. Izmučena žumanca dodamo u sud sa izmućenim belancima i promešamo. Dodamo krupno izrendanu čokoladu, prezlu, liker, mlevene orahe i mešamo varjačem dok se sastojci ne sjedine. Testo preručimo u okrugli kalup obložen kuvarskim papirom. Pečemo 15 minuta na 180°C. Pripremamo fil. U šerpu, na šporetu, sipamo slatku pavlaku. Dodamo šećer, vanilin šećer, čokoladu izlomljenu na parčad i kada sadržina provri sklonimo šerpu sa šporeta. Ohlađen fil preručimo iz šerpe u veći sud i mutimo mikserom dok nedobije potrebnu čvrstinu. Dodamo puter, mlevene bademe i mutimo mikserom dok se fil ne sjedini. Sećemo patišpanj na dva jednaka dela. Na

prvu koru nanesemo fil. Na fil stavimo drugu koru. Celu tortu premažemo filom. Preostalim filom punimo kuvarski špric i u vidu kuglica nanesemo fil na gornju površinu torte. Na svaku kuglu fila stavimo po tri kuglice čokoladnih bombona. Na sredinu torte nanesemo suvo grožđe. Po krajevima gornje površine nanesemo mlevene bademe. Sećemo parče torte i serviramo na tanjir. Na tanjir nanesemo suvo grožđe, čokoladne bombonice i mlevene bademe. Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



komentar
... bez "žabljih bataka".



Kineska parfe torta

vreme za pripremu
kompleksnost

80 minuta
srednja

ZA PATIŠPANJ • 3 jaja • 3 kašike šećera • 1 vanilin šećer

• 1 narandža • 3 kašike brašna

ZA FIL • 500 ml mleka • 1 kesica cimeta • 1 limun • 1 vanilin šećer

• 150 pirinča • 100 ml vode • 250 ml mleka • 2 kesica praška za šlag

• 1 prašak za šlag krem od čokolade • 70 ml likera od višanja

Pripremamo fil. U šerpu, na šporetu, sipamo 250 ml mleka, vodu, dodamo cimet, vanilin šećer, sitno izrendanu koru narandže, pirinča i promešamo. U sud za mućenje sipamo 250 ml mleka, dodamo prašak za šlag i mutimo mikserom dok šlag nedobije potrebnu čvrstinu. U drugi sud sipamo 150 ml mleka, dodamo prašak za šlag krem od čokolade i mutimo mikserom dok šlag krem nedobije potrebnu čvrstinu. U skuvan i ohlađen pirinč dodamo liker i po polovinu od šlaga i šlag krema. Mešamo dok se fil ne sjedini. Pripremamo patišpanj. Jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanca. U sud sa žumancima dodamo šećer, vanilin šećer i mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi. Mikserom izmutimo belanca. U izmućena belanca dodamo izmućena žumanca, sitno izrendanu koru narandže, sok od limuna, brašno i mešamo varjačom dok se sastojci ne sjedine. Dno okruglog kalupa obložimo kuvarskim papirom. Preručimo testo u kalup i izravnamo površinu. Pečemo 10

minuta na 180°C. Stavimo patišpanj na tacnu za tortu. Na patišpanj naneseemo fil i formiramo tortu. Preostalom šlagom punimo kuvarski špric i ukrašimo krajeve donje površine a zatim i krajeve gornje površine torte. Kuvarski špric punimo šlag kremom koji naneseemo u formi kuglica između kuglica šlaga. Jednu kuglicu šlag krema naneseemo i na sredinu torte. Čokoladnim bombonicama na kuglicama belog šlaga na gornjoj površini torte završimo dekoraciju.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličnu završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



Čokoladna torta bez fila

vreme za pripremu 50 minuta
kompleksnost laka

- 7 jaja • 200 g šećera
- 200 g čokolade za kuvanje
- 100 ml vode
- 200 g oljuštenih mlev. badema
- 100 g putera • 150 g šećera
- 1 vanilin šećer • 7 kašika brašna
- 100 g čokolade za kuvanje

Jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanca. U sud sa žumancima dodamo 200 g šećera i mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi. Mikserom izmutimo belanca. Izmučena žumanca dodamo u sud sa izmućenim belancima i promešamo. U sud krupno izrendamo 200 g čokolade, dodamo mlevene bademe, brašno i mešamo varjačom dok se sastojci ne sjedine. Testo preručimo u pravougaonu tepsiju namazanu puterom i izravnamo površinu. Pečemo 30 minuta na 180°C. Pripremamo fil. U šerpu, na šporetu, sipamo 100 ml vode, dodamo puter, 150 g šećera, vanilin šećer, 100 g čokolade izlomljene na parčad i mešamo varjačom.

Kada sadržina provri sklonimo šerpu sa šporeta. Sečemo tortu na parčad. Jedno parče serviramo na tanjir, naneseimo čokoladni preliv i dekorišemo drobljenim bademima.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



komentar

Odmah se vidi da joj nešto fali.

Deserti

Testo od oraha sa čokoladnim prelivom

vreme za pripremu
kompleksnost

60 minuta
srednja

ZA PATIŠPANJ • 120 g šećera • 150 g mlevenih oraha

• 8 jaja • 1 kašika prezle

ZA FIL • 120 g putera • 200 g mlevenih oraha

• 150 g šećera • 100 ml mleka

ZA PRELIV • 1 vanilin šećer • 50 g čokolade za kuvanje

• 120 g šećera • 50 g putera • 2 kašike kuvane kafe

komentar

Neobično i ukusno.



Pripremamo patišpanj. Jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. U sud sa žumancima dodamo šećer i mutimo mikserom dok se ne rastopi. Mikserom izmutimo belanca. Izmućena žumanca dodamo u sud sa izmućenim belancima. Dodamo prezlu i mlevene orahe. Mešamo varjačem dok se smesa ne sjedini. Testo prerućimo u pravougaonu tepsiju obloženu kuvarskim papirom. Pečemo 20 minuta na 180°C. Pripremamo fil. U šerpu, na šporetu, stavimo šećer, sipamo mleko, dodamo mlevene orahe, promešamo i kada se fil zgusne sklonimo šerpu sa šporeta. Pripremamo preliv. U šerpu, na šporetu, stavimo šećer, vanilin šećer, kafu, puter, čokoladu izlomljenu na parčad, promešamo i kada preliv provri sklonimo šerpu sa šporeta. Ohlađen fil prerućimo u veći sud. Dodamo puter i mutimo mikserom dok se fil ne sjedini. Patišpanj izvadimo iz tepsije i odstranimo papir. Sečemo

patišpanj na kocke. Filom punimo kuvarski špric. Na svaku kocku patišpanja naneseemo po jednu kuglu fila. Jedno parče kolača serviramo na tanjir. Na tri strane kolača pomoću šprica naneseemo po jednu kuglu fila. Na svaku kuglu fila naneseemo čokoladni preliv. Dekoriseemo mlevenim orasima.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection!

Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



Punjeni čokoladni rolat

vreme za pripremu
kompleksnost

60 minuta
laka

ZA PATIŠPANJ • 7 jaja • 7 kašika šećera

• 10 g kakao • 3 kašike brašna

ZA FIL • 400 ml slatke pavlake

• 100 g suvog grožđa

• 4 kesice vanilin šećera

• 100 g žele bombona

• 100 g drobljenih oraħa

• 100 g čokolade za kuvanje

Pripremamo patišpanj. Jaja lupamo i odvojimo belanca od žumanca. U sud sa žumancima dodamo polovinu pripremljenog šećera i mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi. Mikserom izmutimo belanca, dodamo preostali šećer i mutimo dok se šećer ne rastopi. U izmućena belanca dodamo izmućena žumanca i promešamo. Zatim dodamo brašno, kakao i mešamo varjačom dok se sastojci ne sjedine. Testo prerućimo u veću tepsiju obloženu kuvarskim papirom. Pećemo 10 minuta na 180°C. Pripremamo fil. Mikserom izmutimo slatku pavlaku u čvrst šlag. Žele bombone isećemo na kocke. Čokoladu za kuvanje isećemo na sitnije kocke. Polovinu šlaga prerućimo u drugi sud. Dodamo drobljene oraħe, vanilin šećer, suvo grožđe, isećenu čokoladu i žele bombone. Mešamo varjačom dok nedobijemo homogenu smesu. Izvadimo patišpanj iz tepsije i odlepi-mo papir. Premažemo patišpanj filom.

Pomoću kuvarskog papira uvijemo filovani patišpanj u rolat. Odstranimo papir, rolat premažemo šlagom i isećemo na parčad. Na svako parče kolača stavimo po jednu bombonu u formi maline ili kupine. Tri parčeta rolata stepenasto poređamo na tanjir za serviranje. Na parčad rolata kao i na tanjir nanese-mo čokoladne bombone.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVES, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



Priprema: T. Stokovski, Foto: M. Petrović



komentar

Dobro je, neće proći broj bez rolata.



komentar

Ukusna je...

Milina čokoladna pita

vreme za pripremu
kompleksnost

50 minuta
laka

- 250 g brašna • 250 g šećera
- 110 g putera • 330 ml mleka
- 30 g kakaoa • 1 jaje • 1 vanilin šećer
- 1,5 kašika brašna • pola kesice praška za pecivo
- 100 g mlečne čokolade sa lešnicima

U sud stavimo brašno, šećer, puter i zamesimo testo rukom. Na pobrašnjenom radnoj površini premesimo testo i pomoću oklagije razvučemo okruglu koru. Kору stavimo u okrugli kalup. Pečemo 15 minuta na 180°C. Pripremamo fil. U veći sud sipamo mleko, dodamo kakao, prašak za pecivo, vanilin šećer, 1,5 kašiku brašna, jaje, čokoladu isečenu na parčad i promešamo žicom za mućenje. Fil naneseemo na ispečenu koru u kalupu. Vratimo kalup u rernu i pečemo još 15 minuta na istoj temperaturi. Pitu isečemo na parčad. Tri parčeta serviramo na tanjir, ukрасimo

kuglicama šlaga i žele bombonama u formi kupina i malina.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



Kolač od krušaka

vreme za pripremu

60 minuta

kompleksnost

laka

- 4 kruške • 50 g šećera
- 250 g brašna • 100 g putera
- 100 g šećera • 1 jaje
- 100 g marmelade od ribizli
- 3 kesice praška za šlag
- 350 ml mleka
- 50 g seckanih oraħa
- 100 g čokolade za kuvanje
- 500 ml vode

U veći sud stavimo brašno, 100 g šećera, jaje, puter i rukom zamesimo testo. Na pobrašnenoj radnoj površini premesimo testo. Od testa oklagijom razvučemo koru i stavimo u okrugli kalup namažan puterom prekrivajući i stranične delove kalupa. Pečemo 15 minuta na 180°C. Kruške oljuštimo, isečemo na polovine i odstranimo semenke. U šerpu, na šporetu, sipamo vodu, dodamo 50 g šećera i kruške. Kada kruške omekšaju sklonimo šerpu sa šporeta. Vadimo kruške iz šerpe i isečemo na tanke polukrugove koje poredamo po ispečenom testu u kalupu. Vratimo kalup u renu i pečemo još 10 minuta na 150°C. Izvadimo kolač iz kalupa. Na kruške naneseemo marmeladu. U sud sipamo mleko, dodamo prašak za

šlag i mutimo mikserom dok šlag nedobije potrebnu čvrstinu. Šlagom punimo kuvarski špric i u formi kuglica šlagom ukrašimo kolač. Na sredinu kolača krupno izradimo čokoladu. Kuglice šlaga ukrašimo seckanim orasima.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



komentar

Taman za jesen.

Nuklearna štrudla

vreme za pripremu
kompleksnost

40 minuta
laka

U sud stavimo ulje, vanilin šećer, šećer, rum, mleko, brašno, prašak za pecivo, jaja i mešamo žicom za mučenje dok se sastojci ne sjedine. Testo preručimo u pravougaonu tepsiju namazanu puterom. Jabuke oljuštimo i krupno izrendamo. Na testo naneseimo izrendane jabuke i drobljene bademe. Pečemo 25 minuta na 180°C. Ispječenu štrudlu isečemo na kocke. Jednu kocku serviramo na tanjir. Ukrašimo sa nekoliko polukrugova jabuka koje smo poprskali limunovim sokom i drobljenim bademima.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.
Prijatno!

- 1 čaša ulja • 1 čaša šećera • 5 jaja • 1 vanilin šećer • 2 čaše brašna
- 1 prašak za pecivo • 50 ml ruma • 4 kašike mleka
- 5 jabuka • 150 g drobljenih badema

Pripremio: T. Stojiljkovski, Foto: N. Stojićević



komentar

Ko li joj dade ime?

Šunka od badema

vreme za pripremu
kompleksnost

20 minuta
laka

U šerpu, na šporetu, sipamo vodu, dodamo šećer u prahu, mlevene bademe, sok od pola limuna i promešamo varjačem. Kada se smesa zgusne sklonimo šerpu sa šporeta. Polovinu smese preručimo u drugi sud. Dodamo kakao i promešamo. Žutu smesu naneseimo na parče najlonske folije. Prekrijemo folijom i pomoću oklagije istanjimo formirajući koru. Otvorimo foliju i naneseimo braon smesu na jedan kraj kore. Pomoću folije uvijemo rolat. Rolat uvijemo u foliju i ostavimo u frižider da se stegne. Pripremamo preliv. U šerpu, na šporetu, sa rastopljenim puterom dodamo šećer, čokoladu izlomljenu na parčad i sipamo malo vode. Kada preliv provri sklonimo šerpu sa šporeta. Ohlađen rolat izvadimo iz folije i isečemo na parčad. Parčad rolata poredamo ispravljene, u krug, na tanjir za serviranje. Naneseimo čokoladni preliv. Dekoriramo kandiranim voćem na sredini tanjira.

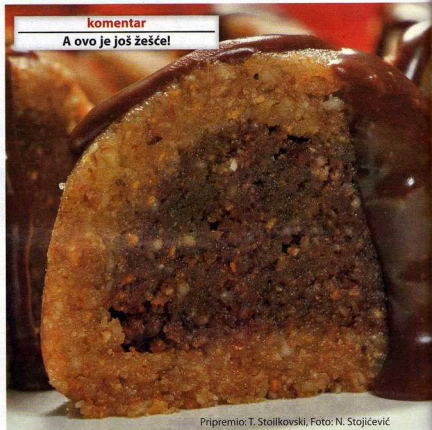
Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.
Prijatno!

VINARSKI PODRUM
TIKVEŠ

- 300 g mlevenih badema • 50 g šećera • 50 g putera
- 50 g čokolade za kuvanje • 100 ml vode • 300 g šećera u prahu
- 1 limun • 1 kašika kakaoa

komentar

A ovo je još žešće!



Pripremio: T. Stojiljkovski, Foto: N. Stojićević

Klafoutis od trešanja

vreme za pripremu 70 minuta
kompleksnost laka

- 700 g trešanja • 50 g brašna • 6 jaja
- 100 g šećera u prahu
- 600 ml mleka • 50 g putera

U šerpu na šporetu stavimo puter da se rastopi. U veći sud stavimo brašno, šećer u prahu i 4 jaja. Preostala dva jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanca. Belanca stavimo u sud sa strane a žumanca dodamo u sud sa ostalim sastojcima. Neprekidno mešajući žicom za mučenje u sud postepeno dodajemo mleko. Zatim dodamo ohlađen rastopljen puter i promešamo. Vatrostalnu posudu namažemo puterom. Dno posude prekrijemo trešnjama. Na trešenje kroz cediljku sipamo sadržinu iz suda. Pečemo 50 minuta na 180°C. Izvadimo posudu iz rerne i sećemo kolač na parčad. Jedno parče

serviramo na tanjir i naneseemo drobljene orahe.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



komentar

E, ovde je jasno ime :)



BOBAR®
radio

Ukusni desert

vreme za pripremu
kompleksnost

50 minuta
laka

- 250 g pirinča • 150 g šećera • 20 g putera • 3-4 kašike tople vode
- 1 narandža • 1 limun • 3-4 kašike ruma • 50 g seckanih oraħa
- 50 g prezle • 100 g čokolade za kuvanje

Pripremio: T. Stoilkovski, Foto: N. Stojićević

U šerpu, na šporetu, sipamo 600 ml vode, dodamo pirinač i promešamo. U drugu šerpu, na šporetu, sipamo vodu, dodamo šećer, puter, sok od narandže, sok od limuna i kada sadržina provri sklonimo šerpu sa šporeta. Šerpu sa skuvanim pirinčem sklonimo sa šporeta. Dodamo sadržinu iz druge šerpe. Dodamo rum, seckane oraħe, prezlu i mešamo dok se sastojci ne sjedine. Keramičku činiju namažemo puterom i nanesimo prezlu. Preručimo polovinu smese iz šerpe u činiju. Na kolač krupno izrendamo čokoladu. Na čokoladu nanesimo preostalu sadržinu iz šerpe i izravnamo površinu. Pečemo 15 minuta na 160°C. Sečemo kolač na parčad. Tri parčeta serviramo na tanjir i dekorišemo čokoladnim prelivom. Kivi oljuštimo i isečemo na krugove. Šest krugova kivija poređamo oko deserta.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone.

Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



komentar
Izgleda da je ukusan :)

Kolač od oraħa i neslanog sira

vreme za pripremu
kompleksnost

60 minuta
laka

- 120 g drobljenih oraħa • 150 g putera • 150 g šećera u prahu • 5 jaja
- 1 narandža • 150 g neslanog sira • 40 g brašna • 30 ml likera od višanja
- 60 g marmelade od kajsija • 50 g čokolade za kuvanje

komentar

Mora da je sladak :)

U sud za mućenje stavimo puter i polovinu pripremljenog šećera u prahu. Jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. Belanca stavimo u veći sud a žumanca dodamo u sud za mućenje. Mikserom mutimo sastojke u sudu za mućenje dok puter ne postane penast. Zatim mikserom izmutimo belanca, dodamo preostali šećer u prahu i mutimo dok se šećer ne rastopi. U sud za mućenje dodamo sir i promešamo. Dodamo sitno izrendanu koru narandže, izmućena belanca, brašno i oraħe. Mešamo dok nedobijemo homogene smesu. Preručimo testo u okrugli kalup namazan puterom. Stavimo kalup u rernu. Pečemo 25 minuta na 180°C. U šerpu, na šporetu, stavimo marmeladu da se zagreje. Dodamo 50 ml vode, liker, promešamo i kada se marmelada rastopi sklonimo šerpu sa šporeta. Kolač izvadimo iz kalupa i premažemo rastopljenom marmeladom. Sečemo parče kolača i serviramo na tanjir. Na kolač nanesimo još rastopljene marmelade. Zatim na kolač krupno izrendamo čokoladu.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino

Šardone. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



Pripremio: T. Stoilkovski, Foto: N. Stojićević

VINARSKI PODRUMI
TIKVEŠ

Kocke sa puterom prelivene čokoladom

vreme za pripremu
kompleksnost

70 minuta
srednja

ZA TESTO • 250 g putera • 1 kašika šećera • 1 jaje

• 200 ml kisele pavlake • 150 g brašna

ZA FIL • 4 jaja • 150 g šećera • 1 vanilin šećer

• 70 g mlevenih oraha • 70 g čokolade za kuvanje



komentar

Obećanje iz prethodnog broja "Frizirane kocke" :)

Pripremamo testo. U sud stavimo puter, šećer, 1 žumance i mikserom mutimo sadržinu dok puter ne postane penast. Dodamo pavlaku, brašno i testo produžimo da mesimo rukom. Na pobrašnjenjnoj radnoj površini premesimo testo. Podelimo testo na dva jednaka dela i svaki deo premesimo. Keramičku činiju za pečenje namažemo puterom. Od prvog dela testa na pobrašnjenjnoj radnoj površini oklagijom razvučemo koru. Pomoću oklagije testo stavimo u činiju prekrivajući i stranice. Pripremamo fil. Čokoladu lomimo na parčad i istopimo na pari. Polupamo preostala 4 jaja i odvojimo balancu od žumanaca. Belanca dodamo u sud sa prethodno ostavljenim jednim balancem a žumanca stavimo u sud za mućenje. U sud sa žumancima dodamo vanilin šećer i polovinu pripremljenog šećera. Mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi. Zatim dodamo prohladenu rastoplenu čokoladu, mlevene oraha i izmutimo mikserom. Mikserom

izmutimo belanca. Dodamo preostali šećer i mutimo dok se šećer ne rastopi. Izmučena belanca dodamo u sud za mućenje. Mešamo dok se fil ne sjedini. Nanesemo fil na koru u činiji. Na pobrašnjenjnoj radnoj površini od drugog dela testa oklagijom razvučemo koru. Pomoću oklagije koru stavimo na fil. Pečemo 30 minuta na 180°C. Sečemo kolač na kocke. Tri kocke serviramo na tanjir. Ukрасimo čokoladnim prelivom i šećerom u prahu.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Sardon, iz vinarskog podruma TIKVES, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe. Prijatno!



Kolač "Lori"

ZA TESTO • 100 g kakaoa • 300 g šećera • 150 g putera

• 2 jaja • 200 g brašna

vreme za pripremu

50 minuta

ZA FIL • 200 ml slatke pavlake • 200 g čokolade za kuvanje

kompleksnost

srednja

• 1 vanilin šećer • 100 g putera

Pripremamo fil. U šerpu, na šporetu, sipamo slatku pavlaku, dodamo puter i mešamo žicom za mućenje dok se puter ne rastopi. Zatim dodamo vanilin šećer, čokoladu izlomljenu na parčad i mešamo. Kada se čokolada rastopi sklonimo šerpu sa šporeta. Pripremamo testo. U šerpu, na šporetu, stavimo 150 g putera da se rastopi. U sud polupamo jaja, dodamo šećer i izmutimo žicom za mućenje. Zatim dodamo rastopljeni puter, kakao, brašno i promešamo žicom. Testo preručimo u nauljenu keramičku posudu za pečenje.

Pečemo 20 minuta na 180°C. Ispečen kolač isečemo na kocke. Šest kocki serviramo na tanjir. Fil, pomoću kuvarskog šprica, naneseemo na svako parče kolača i dekorišemo čokoladnim bombonicama i mlevenim orasima.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



komentar

Taman za kraj, za one koje vole čokoladu.